

drink pink

by OENORAMA

ΚΕΝΤΡΟ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΙΔΡΥΜΑ
ΣΤΑΥΡΟΣ
ΝΙΑΡΧΟΣ

16.06.2024

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

ROSÉ WINE EXTRAVAGANZA



Όλα τα κρασιά του Drink Pink 2024
με αναλυτικές πληροφορίες!



Μάρεσει □



No 1

Άβδηρος Ροζέ 2023

Κτήμα Βουρβουκέλη

ΠΓΕ Άβδηρα



Syrah 80%,
Παμίδι 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος ημίξηρος



Αφοπλιστικό κοραλί χρώμα!

Ιδανικό για τους λάτρεις γλυκών
ροζέ κρασιών, είναι ικανό να
αντικαθιστά και κокτέιλ! ☀️

Το πανέμορφο χρωματικά Άβδηρος Ροζέ έχει άκρως ελκυστική, έντονη και φρουτώδη μύτη, στην άκρη της οποίας βγαίνει και λίγο πιπέρι, πικάντικα και γαργαλιστικά. Στο στρογγυλό στόμα μυρίζει καραμέλες και δεν τσιγκουνεύεται τη γλυκύτητα. Προορίζεται για χαρά και εύκολη κατανάλωση!

Μ' αρέσει



No 2

Παμίδι Ροζέ
Βουρβουκέλη 2023

ΠΓΕ Αβδηρα

Κτήμα
Βουρβουκέλη

Παμίδι 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, 6 μήνες σε βαρέλι

Ένα ροζέ ντυμένο με βελούδο!



Διεισδυτική, φρουτώδης, αλλά κυρίως ανθική η μύτη του κρασιού αυτού συντίθεται αναπάντεχα από αρώματα ζουμπουλιών, κρίνων και βιολετών, για πραγματικά έντονες συγκινήσεις. Στο ογκώδες στόμα τη σκυτάλη παίρνουν τα φρούτα, αλλά έτσι όπως τα συναντάμε σε αλκοόλ.



www.vourvoukeli.gr



Amyntaion Rosé
Sec 2022

ΠΟΠ Αμύνταιο

Amyntas Winery

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών,
Μέθοδος κλειστής δεξαμενής

Οίνος Αφρώδης!

Τα αφρώδη Αμυνταίου είναι αγαπημένα
κρασιά λόγω ποιότητας και τιμής!



Με κληρονομιά μακρότερη του μισού αιώνα, οι αφρώδεις οίνοι του Amyntas Winery από ξινόμαυρο είναι αναπόσπαστο και, βέβαια, ιδιαίτερο κομμάτι της ιστορίας της ελληνικής οινοποίιας. Οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή τους ξεκίνησαν το 1971, οδηγώντας σε εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Τον επόμενο χρόνο η αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου χαρακτηρίζεται ως Προστατευόμενη Ονομασίας Προέλευσης και παραμένει η μοναδική για ροζέ οίνους ΠΟΠ της Ελλάδας. Ήσυχοι και αφρώδεις, οι ροζέ αυτοί οίνοι έχουν κερδίσει την αγάπη των οινόφιλων, με την εξαιρετική γεύση τους και τη σταθερά υψηλή τους ποιότητα.



Μάρεσει □

No 4



Amyntaion Rosé
Demi Sec 2022

Amyntas Winery

Ξινόμαυρο 100%

“Ένα αφρώδες για τεράστια γκάμα
περιστάσεων...”

Αφρώδες κρασί της χαράς και της
ευχαρίστησης!

ΠΟΤΠ Αμύνταιο

Μέθοδος οινοποίησης:
Αμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών,
Μέθοδος κλειστής δεξαμενής

Οίνος Ημίζηρος, Αφρώδης

Διεθνώς αναγνωρισμένο και βραβευμένο
αφρώδες που χαρακτηρίζεται από
φινέτσα και κομψότητα, έχει λαμπερό
τριανταφυλλί χρώμα, φίνες φυσαλίδες και
πλούσιο αφρισμό. Επίσης, το Amyntaion
Rosé Demi Sec δίνει μαθήματα ποικιλιακής
τυπικότητας, με εκφραστική μύτη που
θυμίζει φράουλα, βατόμουρο και καραμέλα
και ανάλαφρο σώμα με απαλή γλυκύτητα
και δροσιστική οξύτητα.

Η οινοχόος Μαρία Κατσούλη, λάτρης του
συγκεκριμένου οίνου, δηλώνει: «είναι οινική
πρόταση που πάντα ενθουσιάζει!».





Μάρεσει □

No 5



Νυμφαια 2023

Amyntas Winery

ΠΟΠ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Το νούφαρο, το πιο δημοφιλές υδρόβιο φυτό, είναι η πηγή έμπνευσης για το όνομα του ροζέ κρασιού «Νυμφαια».

Το νούφαρο θεωρείται ένα από τα πιο ιερά φυτά στον κόσμο, σύμβολο της αγνότητας και της αθανασίας.

Κρασί που εξυμνεί το μεγαλείο της φύσης, τη μοναδικότητα και την ομορφιά του εκπληκτικού τόπου του Αμυνταίου

Οι τέσσερις λίμνες στο οροπέδιο Αμυνταίου, στα 600μ, παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του κλίματος, συμβάλλοντας καθοριστικά στην παραγωγή κρασιών με φρουτώδη και φρέσκο χαρακτήρα, όπως αυτός του ροζέ «Νυμφαια» (νούφαρο). Ένα κομψό ανάλαφρο ροζέ από ξινόμαυρο, με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, συνδυασμό αρωμάτων ανοιξιάτικων λουλουδιών και γλυκών κόκκινων φρούτων, με εντυπωσιακή φρεσκάδα.





1959 Ροζέ, 2023

Amyntas Winery

ΠΓΕ Φλώρινα

Syrah 50%, Merlot 50%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών, Αφαίμαξη

“Με όνομα εμπνευσμένο από τη χρονιά
ίδρυσης του οινοποιείου, το 1959
Ροζέ είναι η πρόταση του Amyntas
Winery για το καθημερινό τραπέζι του
σύγχρονου καταναλωτή.”

Το οροπέδιο του Αμυνταίου, φωλιασμένο
ανάμεσα σε ψηλά βουνά και στολισμένο
με τέσσερις αστραφτερές λίμνες, είναι,
πραγματικά, ένα τοπίο μαγευτικό. Στην
απαράμιλλης ομορφιάς και γαλήνης αυτή
περιοχή η φύση κυριαρχεί. Οι άνθρωποι
του Amyntas Winery έχουν επιλέξει να
στεριώσουν τα όνειρα τους σε αυτό
το μαγευτικό περιβάλλον από το 1959,
ώστε να προσφέρουν κρασιά εξαιρετικής
ποιότητας, τα οποία έχουν κατακτήσει τις
καρδιές των οινόφιλων σε όλο τον κόσμο.



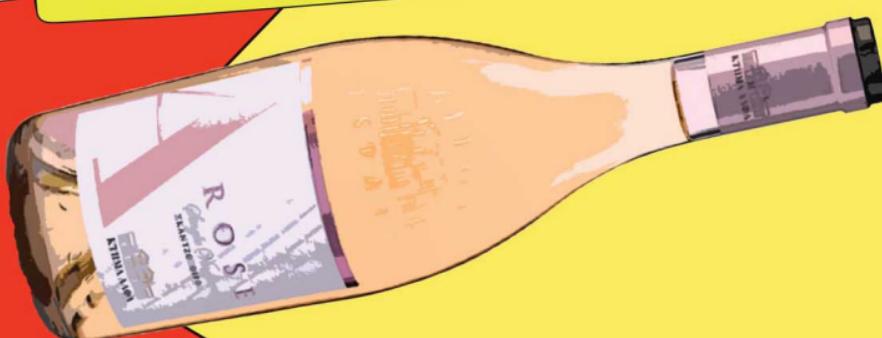
Κτήμα Άλφα

ΠΟΠ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%
Μέθοδος οινοποίησης:
αφαίμαξη

Ροζέ Άλφα-Άλφα-Άλφα!

Το οροπέδιο της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου χαρακτηρίζεται από το μοναδικό μεσοκλίμα το οποίο διαμορφώνεται από το 520 εώς 720μ. υψόμετρο, όπως και από την παρουσία των δύο λιμνών, Βεγορίτιδας και Πετρών. Το χαμηλής γονιμότητας έδαφος είναι αμμώδες, με ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Κύριος πρωταγωνιστής είναι η ποικιλία Ξινόμαυρο και εδώ συγκεκριμένα από τον αμπελώνα Σκαντζόχοιρο.





KYP·ΓΙΑΝΝΗ

L'Esprit du Lac 2023

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

ΠΟΠ
Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Το απόλυτα γαστρονομικό ροζέ
για κάθε δημιουργική κουζίνα!

Από κλήματα σε φτωχά
αρμώδη εδάφη στα 600m.

Όνομα ρομαντικό (Το πνεύμα της λίμνης), αλλά και δηλωτικό καταγωγής: από τη γειτονιά των λιμνών σε ένα πλάτωμα του Αμυνταίου. Εκεί που το υδάτινο στοιχείο βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία με τους ορεινούς όγκους, παλαιά και νέα κλήματα ξινόμαυρου καλλιεργούνται από ντόπιους αμπελουργούς για να μας δώσουν το υπέρκομψο αυτό κρασί.





KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Ακακίες 2023

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

ΠΙΟΤΠ Αμύνταιο

Ιδανικό τόσο σκέτο όσο και σε
ατελείωτα food pairings.

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Στο δρόμο προς Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, οι ακακίες πρωταγωνιστούν στην ομορφιά του τοπίου. Δεν είναι τυχαίο που ενέπνευσαν για το όνομα του κρασιού αυτού, που παράγεται από επιλεγμένο σταφύλι ξινόμαυρου συνεργαζόμενων παραγωγών της περιοχής.

Έχει λαμπερό ροζ-τριανταφυλλί χρώμα, που προσδιαθέτει για αρωματική φρεσκάδα και φινετσάτο στόμα, το οποίο βρίθει αρωμάτων ζουμερών κόκκινων φρούτων.





KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Αγκαθωτό 2022

ΤΠΓΕ Μακεδονία

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση σταφυλιών



Κόντρα στη μόδα των
ανοιχτόχρωμων ροζέ

Ένα σπάνιο βαρελάτο ροζέ!



«Αγκαθωτό» δεν είναι ένα όνομα αμπελοτεμαχίου. Είναι λέξη που αντικατοπτρίζει το επιθυμητό στυλ οινοποίησης για το κρασί αυτό, που φιλοδοξεί να αντιπαραταθεί στην όλο και πιο αναπτυσσόμενη μόδα παραγωγής ροζέ κρασιών.

Άλλωστε, η ποικιλία βοηθάει, ενώ η δεκάμηνη ωρίμαση σε μεγάλα βαρέλια τύπου tonneaux διαμορφώνει καθοριστικά την πολυπλοκότητα και, γενικότερα, το χαρακτήρα αυτού του κρασιού, που διαφοροποιείται από τις σύγχρονες τάσεις περί ροζέ οίνων.



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Μπλε Τρακτέρ 2023

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

ΠΓΕ
Μακεδονία

Merlot 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ένα ροζέ που τιμά τον
Έλληνα Αμπελουργό!

Virtus et labor (αρετή και εργασία)



Αφιερωμένο εξαιρετικά στους
Μακεδόνες αμπελουργούς

Δεκαετία του 1970, Γιαννακοχώρι Νάουσας, όταν ο Θρύλος, πια, του ελληνικού κρασιού Γιάννης Μπουτάρης έκανε τις πρώτες φυτεύσεις του σημερινού αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Το μικρό αμπελουργικό τρακτέρ που χρησιμοποιούσε τότε ήταν μπλε. Υπάρχει ακόμα και είναι αυτό που έδωσε το όνομα στο ροζέ αυτό κρασί, με σεβασμό και γνώση για την αφοσίωση και τον κόπο που απαιτεί η δουλειά στο αμπέλι.

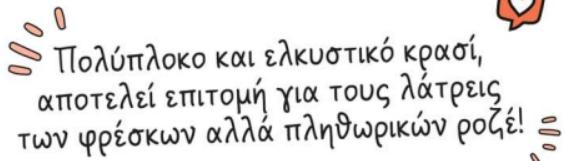
Eruption Ροζέ 2023

Οινοποιείο Νοεμά

ΠΟΠ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλισμός

Πολύπλοκο και ζλκυστικό κρασί,
αποτελεί επιτομή για τους λάτρεις
των φρέσκων αλλά πληθωρικών ροζέ!




To Eruption Ροζέ (eruption = έκρηξη) αποτελεί πρόκληση, αφού συνδυάζει εκρηκτικά αρώματα φρούτου και γευστικό πλούτο, όλα ως ιδιαίτερα και τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο. Κάθε έκρηξη έχει ένα στόχο. Ο στόχος του Οινοποιείου Νοεμά με αυτό το ροζέ ήταν τα αρώματα και ο γευστικός πλούτος του να εκρήγγυνται εντυπωσιακά από το ποτήρι και αυτό συμβαίνει!



HILANDAR

MOUNT ATHOS WINES

Hilandar Rosé
2023

ΤΙΓΕ Άγιον
Όρος

I. M. Χιλανδαρίου

Merlot 100%

“Κρασί διαποτισμένο από την
αέναη μοναστική παράδοση, που
παράγεται, όμως, σε περιορισμένη
ποσότητα.”

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

“Από σταφύλι χειρωνακτικού τρυγητού, με
την αγάπη και την αφοσίωση των μοναχών
της Ιεράς Μονής Χιλανδαρίου.”



Χρειάζεται χρόνος για να δημιουργηθεί αυτό το εξαιρετικό
ροζέ κρασί, από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπέλια
χρονολογημένα από το 1198, δηλαδή το έτος ίδρυσης της
Ιεράς Μονής Χιλανδαρίου στο Άγιον Όρος.



Τσαπουρνάκος Ροζέ
Βογιατζή 2023

Κτήμα Βογιατζή

ΠΓΕ
Βελβεντό

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Τσαπουρνάκος
(Cabernet Franc) 100%



Στην ετικέτα υπονοείται το παραμύθι της πριγκίπισσας που το φιλί της μεταμορφώνει το βάτραχο σε πρίγκιπα.

Το «φιλί» του Κτήματος Βογιατζή στην ποικιλία αναδεικνύεται στη φιάλη, η επιλογή της οποίας από τον καταναλωτή θα είναι το «φιλί» που θα αναδείξει το ροζέ αυτό στο ποτήρι του.

Τσαπουρνάκος λέγεται η ερυθρή ποικιλία από την οποία παράγεται το ροζέ αυτό κρασί. Βρέθηκε στο Βελβεντό Κοζάνης τη δεκαετία του 2000 και το Κτήμα την καλλιέργησε. Test DNA στη Γαλλία απέδειξε πως πρόκειται για κλώνο της γαλλικής ποικιλίας Cabernet Franc.



Μάρεσει □

ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

Στη λίμνη των Πολυφύτων

No 15

Μιας Πεταλούδας
Τίναγμα 2023

Κτήμα
Βογιατζή

ΠΓΕ Μακεδονία

Ξινόμαυρο 60%, Μοσχόμαυρο 30%,
Τσαπουρνάκος 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

“... για ένα λινό κυμάτισμα για μια νεφέλη
μιας πεταλούδας τίναγμα το πουύπουλο
ενός κύκνου για ένα πουκάμισο αδειανό,
για μιαν Ελένη...”
Γ. Σεφέρη, «Ελένη»

Να από πού προέρχεται το όνομα τούτου
του κρασιού: από το κορυφαίο ποίημα
του Γ. Σεφέρη «Ελένη». “Το «τίναγμα», όμως,
εδώ δηλώνει και τον εκρηκτικό τρόπο που
το ροζ χρώμα αλλά και τα αρώματα του
κρασιού ξεχύνονται ορμητικά από
το ποτήρι.”





Αμέθυστος
Ροζέ 2023

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Cabernet Sauvignon 80%,
Merlot 20%

ΠΓΕ Δράμα

Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση

Ένα εμβληματικό
ροζέ κρασί!

Δημιουργήθηκε για
πρώτη φορά το 1992!

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη όταν αποφάσισε να δημιουργήσει κρασί με το όνομα Αμέθυστος δεν φανταζόταν τη μεγάλη επιτυχία που θα ακολουθούσε! Αν και έχουν περάσει 30 χρόνια, ο Αμέθυστος ποτέ δεν έπαψε να κερδίζει νέους φίλους. Θέλοντας να αιτιολογήσει κάποιος το brand πατέ του θα ψάξει, αρχικά, τη ρίζα ή την ετυμολογία της λέξης και θα διαπιστώσει πως πρόκειται για τον ημιπολύτιμο λίθο Αμέθυστο. Σύμφωνα με το μύθο, προστατεύει από τη μέθη όποιον τον κρατά.





DOMAINE
COSTA LAZARIDI

Domaine Costa
Lazaridi Rosé 2023

Κτήμα Κώστα
Λαζαρίδη

ΠΓΕ Δράμα

Merlot 60%, Αγιωργίτικο
20%, Grenache 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Ανοιχτόχρωμο σομόν
με ροζ ανταύγειες!

Κομψό και φινετσάτο! 

Από σταφύλι ιδιόκτητων αμπελώνων,
αποκλειστικά. Με αρώματα
φράουλας και λευκόσαρκου
κερασιού, νότες μπαχαρικών και
φλούδας λεμονιού.





Γέννημα Ψυχής
2023

ΠΙΓΕ Δράμα

Κτήμα
Μανωλεσάκη

Syrah 60%, Αγιαργύτικο 40%

Μέθοδος οινοποίησης: Κρυοεκχύλιση

“Οι ψυχές γεννούν!

Πλάτων (Περί Ψυχής) ”



Όταν ο Γιώργος Μανωλεσάκης οραματίστηκε τη δημιουργία του οινοποιείου του, το σταφύλι έγινε κρασί και το κρασί ήθελε όνομα. Μιας και αρχικά ο εξοπλισμός και τα μέσα της εποχής ήταν λιγοστά, αυτό που απαιτήθηκε για τη γέννηση του κρασιού του ήταν, πράγματι, περίσσευμα ψυχής!

Έτοι, στον οίνο αυτό δεν θα ταίριαζε καλύτερο όνομα από το «γέννημα ψυχής» και αυτό τού δόθηκε.



Αναστασία 2023

Κτήμα Μανωλεσάκη

Cabernet Sauvignon 80%,
Μοσχόμαυρο 20%
Μέθοδος οινοποίησης:
κρυοεκχύλιση

ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλιακός Όίνος
Ημίγλυκος

Ευχάριστο και ισορροπημένο.



Την έμπνευση στον Σταύρο Μανωλεσάκη, δεύτερη γενιά του ομώνυμου οινοποιείου, όταν έψαχνε για το όνομα του κρασιού αυτού έδωσε η μικρή κόρη του, Αναστασία. Έτσι, το εν λόγω ροζέ έγινε συνονόματό της. Την αποτυπώνει, άλλωστε, ιδανικά, έτσι παιχνιδιάρικο που είναι.



Thema Rosé 2023

Κτήμα Παυλίδη

ΠΓΕ Δράμα

Tempranillo 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Είναι μάλλον το μοναδικό ροζέ 100%
από την ποικιλία Tempranillo της
Ελλάδας.



Επειδή το θέμα του Drink Pink
είναι αποκλειστικά τα ροζέ
κρασιά, Thema Rosé!

Παράγεται από την ισπανική ποικιλία Tempranillo. Το όνομά της προέρχεται από το ισπανικό temprano, που σημαίνει «νωρίς». Πρόκειται για αναφορά στο γεγονός ότι η ποικιλία αριμάζει γρηγορότερα από οποιαδήποτε άλλη ισπανική. Έτσι, η πρώιμη αρίμασή της την καθιστά ιδανική και για ροζέ, εκτός από ερυθρή, οινοποίηση.

Alma 2023



Κτήμα Παυλίδη

ΠΓΕ Δράμα

Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση
πίεση ερυθρών σταφυλιών

Σε πολλές θρησκευτικές, φιλοσοφικές και
μυθολογικές παραδόσεις ψυχή θεωρείται η
άυλη ουσία ενός ζωντανού όντος και αφού —
όπως λέμε συχνά — το κρασί είναι «ζωντανός
οργανισμός», έχει... «ψυχή», κάτι που εδώ
αναφέρεται και στο όνομά του!

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το
2021 και είναι vegan!

«Alma» στα ισπανικά σημαίνει «ψυχή»
και το Κτήμα Παυλίδη μάλλον συμπαθεί
την Ισπανία, εάν κρίνουμε από την
αγάπη του στην ποικιλία τεμπρανιγιό,
που αξιοποιεί σε ροζέ και κόκκινο κρασί.
Αυτό, όμως, το ροζέ του είναι χαρμάνι
αγιωργίτικου και Syrah, από αμπέλια
που φτάνουν τα 500μ υψόμετρο, οπότε
και με αρώματα και οξύτητα
που ικανοποιούν ένα καλό ροζέ.





WINE ART ESTATE

KTHMA TEKHNI OINOU

Pink Bang 2023

Κτήμα Τέχνη Οίνου

ΤΙΓΕ Δράμα

Touriga Nacional 100%

Ίσως το μόνο στην Ελλάδα
από αυτήν την ποικιλία!

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

"Το «Pink Bang» είναι ένα εκρηκτικό ροζέ κρασί, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ζαχαρωτών."



Λογοπαίγνιο βασισμένο στο «Big Bang» («μεγάλη έκρηξη»), δηλαδή την —αν και με κενά— πιο διαδεδομένη σήμερα κοσμολογική επιστημονική θεωρία για τη γέννηση το σύμπαντος από μια τόσο υπέρπτυκνη και υπέρθερμη κατάσταση που αποτελεί μια μαθηματική ανωμαλία, αφού τη στιγμή εκείνη ούτε χρόνος θα υπήρχε ούτε χώρος. Ως όρος χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά το 1950, σε ραδιοφωνική εκπομπή, και έμελλε να μείνει στην ιστορία.



WINE ART ESTATE

KTHMA TEKHNI OINOU

Τέχνη Αλυπίας
Ροζέ 2023

ΠΙΓΕ Δράμα

Κτήμα Τέχνη Οίνου

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Σύμφωνα με έναν αρχαίο μύθο, ο θεός Διόνυσος χάρισε το κρασί στους ανθρώπους ώστε να λησμονούν τη λύπη τους. «Τέχνη Αλυπίας», λοιπόν, είναι η τέχνη που αφαιρεί τη λύπη! ☀️

Τέχνης Αλυπίας ροζέ για ευεξία, ευδιαθεσία και ευθυμία, για κέφι, διάθεση, μέχρι και ιλαρότητα, αλλά σαφώς για αλεγροσύνη, αλεγράδα, αλεγράρισμα: στην καθαρεύουσα τερψιθυμία, ευφροσύνη, ευωχία κι ευφορία, λαϊκιστί μεράκια ή μεράκλωμα και σίγουρα ζωντάνια, μπρίο, ενθουσιασμός και, αν το θέλουμε σε σύγχρονη λαλιά, ανέβασμα, φτιάξιμο ή cool, ελληνιστι!





Ξινόμαυρο Ροζέ
Γεροβασιλείου 2023

ΠΓΕ
Θεσσαλονίκη

Κτήμα Γεροβασιλείου

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αποστράγγιση χωρίς πίεση και στη συνέχεια οινοποίηση
σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C.
Παραμονή με τις οινολάσπες για μερικούς μήνες,
κερδίζοντας σε δομή και σώμα.

Όταν η κομψότητα
συνδυάζεται με την ισχύ.

Ένα ροζέ που άργησε πολύ,
αλλά άξιζε η αναμονή!

Η ανθοστόλιστη, εξελίξιμη μύτη του κρασιού αυτού, με νύξεις μελιού και εξωτικών φρούτων, δίνει μία ακόμα έκφραση ροζέ οινοποίησης ξινόμαυρου. Στο στόμα, όπου η ατσαλένια και διαπεραστική οξύτητα βρίσκεται σε αριστοτεχνική ισορροπία με το αλκοόλ, η εικόνα είναι τέτοια που μόνο ένας μετρ της οινοποίησης, όπως ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, μπορεί να συνθέσει.





SIMEONIDIS
ESTATE

Κόκκινο Φιλί 2023



Κτήμα
Συμεωνίδη

ΠΓΕ Καβάλα

Οίνος ημίζηρος ❤

Μοσχάτο Αλεξανδρείας 90%,
Merlot 10%

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση πίεση

Συχνά οι αντιφάσεις έχουν γοητεία!
Όπως εδώ, όπου ένα ροζέ κρασί^{λέγεται «Κόκκινο Φιλί»!}

Κρασί για... φίλεμα, φίλημα και... ❤
ούτω καθεξής!

Το Κόκκινο Φιλί είναι ένα ανοιχτόχρωμο ροζέ με ελαφριά γλυκύτητα και δροσιστική οξύτητα. Η νέα, ανανεωμένη και σύγχρονη ετικέτα έχει στυλ μίνιμαλ και ταυτόχρονα ευφάνταστο, καθώς με την αντανάκλαση του γράμματος Κ δημιουργεί το σχήμα δύο κόκκινων χειλιών!





Μάρεσει □



No 26

Varieté Rosé
2023

Ορεινοί Αμπελώνες
Λαζίκου

ΠΓΕ Καβάλα

Grenache Rouge 50%,
Μοσχόμαυρο 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος ημίζηρος

Apό τα πρώτα σύγχρονα ελληνικά
ροζέ νέας γενιάς, που επένδυσε
στην ισορροπημένη γλυκύτητα!



Με όνομα εμπνευσμένο από τη δυνατότητα να ικανοποιήσεις τους πάντες, το Varieté Rosé, ακριβώς όπως και το πρόγραμμα ενός Varieté, έχει πολυποίκιλα αρώματα διαφόρων χαρακτήρων, τόσο ανθικά, όσο και φρουτώδη και στόμα που η κλασική για ροζέ κρασιά ποικιλία Grenache Rouge εκφράζεται εντός ενός πιο γλυκού πλαισίου και σαγηνεύει.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Château Nico Lazaridi
Ροζέ 2023

Nico Lazaridi

ΠΓΕ Μακεδονία

Merlot 80%, Cabernet
Sauvignon 20%

Οίνος Ημίξηρος



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

Το πιο φημισμένο brand ίαμε της NICO LAZARIDI είναι τα κρασιά Château Nico Lazaridi, η ολοκληρωμένη σειρά των οποίων απαρτίζεται από λευκό, ροζέ και ερυθρό.

Η κλασική μέθοδος οινοποίησης του ροζέ αυτού κρασιού βασίζεται στη χαμηλή θερμοκρασία, συνεπικουρούμενη από τη μέθοδο των εξαιρετικών ροζέ κρασιών του Tavel (Γαλλία), όπου το γλεύκος παραμένει για μικρό χρονικό διάστημα μαζί με τα στέμφυλα. Κατόπιν ακολουθείται λευκή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία 12-14°C.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Το Μαύρο Πρόβατο
Ροζέ 2023

Nico Lazaridi

ΠΓΕ Μακεδονία

Ξινόμαυρο 60%,
Syrah 40%



Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση, Αφαίμαξη

Μα γίνεται ένα μαύρο πρόβατο να
είναι ροζέ; Αν είναι Nico Lazaridi...

Το Μαύρο Πρόβατο: όνομα εκκεντρικό για
ένα προϊόν που τονίζει τη διαφορετικότητα
και την ιδιαιτερότητα του.

Η ροζέ οινοποίηση για το Μαύρο
Πρόβατο Ροζέ ξεκινά με τον πρώιμο
τρύγο των σταφυλιών των ποικιλιών
Ξινόμαυρο και Syrah. Μικρή είναι χρονικά
η παραμονή των στέμφυλων και του
χυμού στο πιεστήριο, ενώ η αλκοολική
ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενα
χαμηλές θερμοκρασίες.



Μάρεσει



No 29

NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Evil Eye Rosé 2022

Nico Lazaridi

ΠΓΕ
Μακεδονία

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση σταφυλιών

Το Evil Eye, το πασίγνωστο και παντοδύναμο αυτό φυλαχτό, γίνεται γούρι ομορφιάς και γεύσης.

Η ροζέ οινοποίηση ξεκινά με τον πρώιμο τρύγο του ξινόμαυρου. Ακολουθεί μικρής διάρκειας παραμονή των στέμφυλων και του χυμού στο πιεστήριο. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενα χαμηλές θερμοκρασίες, ενώ στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 5 μήνες, με την παραμονή των φίνων οινολασπών του.





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Solitaire Rosé

Nico Lazaridi

Non Vintage!

Grenache Rouge 85%,
Syrah 15%

Οίνος Αφρώδης

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση σταφυλιών

Λόγω του CO₂, η πίεση στο αφρώδες κρασί εντός φιάλης είναι 5 bar.

Solitaire σημαίνει «μονόπετρο»!



Τα μονόπετρα έχουν, όπως και να το κάνουμε, μοναδικότητα, τόσο όσον αφορά το συμβολισμό τους, όσο και ως κοινήματα, που είναι συνήθως πολύτιμα! Το ίδιο και το κρασί αυτό, που ονομάστηκε έτσι, γιατί έχει μοναδικότητα, η οποία αναδεικνύεται ακόμα και από την ετικέτα του. Οι χρωματισμοί της θυμίζουν τις ανταύγειες του διαμαντιού, της κατεξοχήν πέτρας των μονόπετρων δαχτυλιδιών.



Μάρεσει □

Damaskos George

No 31

Αταραξία 2023



Οινοποιείο
Δαμάσκιος

ΠΓΕ Μακεδονία

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ξινόμαυρο 100%

Αταραξία: Η παντελής έλλειψη ταραχής,
άγχους και στρέσ!

Συνώνυμα της αταραξίας: γαλήνη και
ηρεμία, όπως αυτές οδηγούν στην ευτυχία!

Αταραξία: ιδανικό ζωής του Επίκουρου
και των Σκεπτικών Φιλόσοφων της
αρχαϊότητας! Κάτι σαν... Nirvana!

Από αμπελώνα 80 ετών, ξηρικό,
αυτόριζο και αυτοφυή.

«Δημιουργία» και «αγάπη»: δύο από
τις λέξεις που αντικατοπτρίζουν τα
συναισθήματα μας για τον ελληνικό
αμπελώνα», λέει ο οινοποιός Γιώργος
Δαμάσκος και προσθέτει: «έτσι βρήκαμε
την Αταραξία μας. Κάθε εσοδεία και
μια διαφορετική εμπειρία, ένα παιχνίδι
εξερεύνησης, κάθε εσοδεία και μια νέα
ποικιλία», κάτι που αποτελεί στόχο,
ανάμεσα σε άλλους, για τον οινοποιό.



ΚΕΧΡΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ

Γένεσις Ροζέ 2023

Οινοποιείο Κεχρής

ΠΠΕ
Μακεδονία

Ξινόμαυρο 85%,
Gewürztraminer 15%



Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών,
Κρυοεκχύλιση

Δυναμικό και εθιστικό!

Συνδυάζοντας τη ζωηράδα και τη λεπτότητα ενός ξινόμαυρου με το έντονα αρωματικό Gewürztraminer, το Γένεσις αποτελεί ένα σύγχρονο ροζέ για ολοκληρωμένη αρωματική και γευστική εμπειρία που θες να απολαμβάνεις κάθε μέρα.

KECHRIS
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ

Ρόζα 2023

Οινοποιείο Κεχρής

Ρετσίνα, Ονομασία
κατά Παραδόση

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Ξινόμαυρο 100%



Το όνομα Κεχρής υπογράψει για
πολλά χρόνια ρετσίνες υψηλής
ποιότητας!

Η ρετσίνα είναι γένους θηλυκού. Το ίδιο
και η Ρόζα, γιατί είναι ρετσίνα ροζέ!

“Η απόλυτη ισορροπία ανάμεσα στην
παραδοσιακή και στη σύγχρονη ρετσίνα
ντυμένη στα ροζ...”

Συνδυάζοντας την αγάπη για τις
μοναδικές ποικιλίες του ελληνικού
αμπελώνα με τη δημιουργική αναζήτηση
των διαφορετικών εκφράσεων της
ρετσίνας, η Ρόζα είναι το αποτέλεσμα
ενός τολμηρού στοιχήματος που
κερδήθηκε: δεν είναι απλά σπάνιο,
είναι μοναδικό!





ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Κτήμα Βιβλία Χώρα
Ροζέ 2023

100% Syrah

Κτήμα Βιβλία Χώρα

ΠΓΕ Παγγαίο

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση
πίεση ερυθρών σταφυλιών



↳ Από τα χέρια του μετρ των ροζέ,
Βασίλη Τσακτσαρλή!

↳ Από το πιο δροσερό σημείο του
εντυπωσιακού αμπελώνα
της Βιβλίας Χώρας.

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ
παράγεται από τη γαλλική ποικιλία
Syrah που καλλιεργείται με ιδιαίτερη
φροντίδα σε σημείο του αμπελώνα
του κτήματος, που επιλέχθηκε ειδικά
και αποκλειστικά για την παραγωγή
ροζέ οίνου.

Ο φρουτώδης αρωματικός χαρακτήρας,
η δροσιστική οξύτητα και η μακρά
αρωματική επίγευση είναι τα κύρια
χαρακτηριστικά του προφίλ του, που
το έχουν καταστήσει σημείο αναφοράς.





ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Βίβλινος Ροζέ
2023 Magnum

Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ποικιλιακός
Οίνος

Τοπική μη ταυτοποιημένη
ποικιλία 100%

Με όνομα βαρύ σαν...
αρχαία ιστορία!

Από άγνωστη, παλαιά αλλά
ελληνική ποικιλία αμπέλου

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Ο Βίβλινος Ροζέ παράγεται από μία τοπική ερυθρή ποικιλία της περιοχής του Παγγαίου η οποία μετά από ανάλυση DNA διαπιστώθηκε πως είναι παλαιά, ελληνική και άγνωστη. Η μακρά αμπελοοινική ιστορία της περιοχής ανάγεται στους αρχαίους χρόνους, όταν οι Φοίνικες είχαν φέρει στο Παγγαίο μία ερυθρή ποικιλία, τη Βιβλία, που στη συνέχεια καλλιεργήθηκε επί αιώνες από τους αρχαίους Έλληνες κατοίκους της περιοχής.



Ο περίφημος για την αρχαιότητα οίνος που παρήγαγαν από την ποικιλία αυτή ονομαζόταν Βίβλινος Οίνος, «νονός» του εν λόγω ροζέ.



ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΙΤΟΥ

Μικρό Κτήμα
Τίτου Ροζέ 2023

Νεγκόσκα 100%

Μικρό Κτήμα Τίτου

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

ΠΓΕ Πλαγιές
Πάικου

Save Negoska!

«Νεγκούς» έλεγαν οι Σλάβοι
τη Νάουσα Μακεδονίας! ❤

Λίγα τα ροζέ από την
ποικιλία Νεγκόσκα!

Η καλλιέργεια της Νεγκόσκας, της ερυθρής ποικιλίας που συναντάται σχεδόν αποκλειστικά στις πλαγιές του όρους Πάικο στο Κιλκίς, φθίνει συνεχώς τα τελευταία χρόνια. Το Κτήμα Βιβλία Χώρα, που κατέχει πια το Μικρό Κτήμα Τίτου, στην προσπάθεια ανάδειξης της ποικιλίας αυτής, δημιούργησε ένα μονοποικιλιακό ροζέ κρασί που αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της Νεγκόσκας, αλλά και του αμπελώνα της περιοχής.



Μαγκούτες Ξινόμαυρο –
Μοσχόμαυρο 2023

Μαγκούτες

ΠΙΓΕ Σιάτιστα

Κάθε φυτό τού αμπελώνα δίνει
μόνο ένα κιλό σταφύλι!
Από αυτόχθονες ζύμες
με ελάχιστα θειώδη

Ξινόμαυρο 70%, Μοσχόμαυρο 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

» Αν θέλετε, το λέτε και
«Μαγκούτες Ροζέ!»

Ροζέ αμπελουργίας
μεγάλου υψομέτρου

Ξινόμαυρο και μοσχόμαυρο
καλλιεργεί, αποκλειστικά, το
Οινοποιείο Μαγκούτες στο κτήμα
του. Το σταφύλι προέρχεται
από καλλιέργεια αναγεννητικής
αμπελουργίας (regenerative viticulture)
ιδιόκτητων αμπελώνων
σε ασβεστολιθικό έδαφος και
σε διαμόρφωση αναβαθμών σε
υψόμετρο 780 έως 900 μέτρων.





20 Rosé 2023

Domaine
Agrovision

ΠΓΕ Χαλκιδική

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Cabernet Franc 45%,
Cabernet Sauvignon 25%,
Syrah 25%, Λημνιό 5%

20 (Vingt) και Κρασί (Vin) είναι
λέξεις ομόηχες στα γαλλικά!

Από 4 ερυθρές ποικιλίες και μάλιστα
εκ των πλέον δυναμικών, το ροζέ
αυτό δεν αστειεύεται!

Ο αριθμός 20 αφορά τον αριθμό
αγροτεμαχίου του Domaine Agrovision
και δίνει το όνομά του στο 20 Rosé,
ένα κρασί με απαλό ρόδινο χρώμα,
αρωματικές νότες από μικρά κόκκινα
φρούτα, όπως φράουλα και βύσσινο
και στόμα αρμονικό, ευχάριστο και
δροσιστικό, με μακρά επίγευση.





Μάρεσει □



No 39

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Aurelia 2021

Zoinos Winery

Βλάχικο 75%, Μπεκάρι 5%,
Ντεμπίνα 20%

ΠΓΕ Ήπειρος

Οίνος Αφρώδης

Μέθοδος οινοποίησης:
Charmat

- Μόνο από γηγενείς ποικιλίες της Ήπειρου,
με τις Βλάχικο και Μπεκάρι σαφώς λιγότερο
διαδεδομένες από τη Ντεμπίνα, παράγεται
αυτό το αναπάντεχο αφρώδες ροζέ.

Aureus στα λατινικά σημαίνει χρυσός. Μεταφορικά, όμως, η λέξη παραπέμπει και σε ό,τι πολύτιμο. Όπως θεωρείται και αυτό το ροζέ κρασί για τον υποδειγματικό συνεταιρισμό που το παράγει, αυτόν της Ζίτσας, ο οποίος διάλεξε και το όνομα Aurelia για αυτό. Με όλα αυτά συνάδει, βέβαια, η απαστράπτουσα ομορφιά των καλά ενσωματωμένων φυσαλίδων του, συμπληρώνοντας το παζλ.



www.zoinos.gr



Μάρεσει



No 40

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Σείριος 2022

ΠΓΕ Ήπειρος

Zoinos Winery

Βλάχικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαζη



Μιλάμε ίσως για το μοναδικό ροζέ από 100% Βλάχικο και αν όχι, ένα από τα ελάχιστα

Ο Σείριος είναι το λαμπρότερο άστρο στον αστερισμό του μεγάλου Κυνός, αλλά και γενικότερα είναι το λαμπρότερο άστρο στον ουρανό. Η ανατολή του Σείριου συμπίπτει με την περίοδο του τρύγου, οπότε πώς το όνομά του να μην αποτελέσει έμπνευση για το όνομα κρασιού;

Ο αστερισμός του μεγάλου Κυνός (δηλαδή σκύλου), σύμφωνα με το μύθο, θυμίζει σκυλί σε εγρήγορση, που κοιτά τόσο το Θήραμα, όσο και τον κυνηγό (τον Ωρίωνα, ένα γειτονικό αστερισμό).





Μάρεσει □



No 41

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Ορεινές Διαδρομές
Ροζέ 2022

Ποικιλιακός ❤
Οίνος, Ημίξηρος

Zoinos Winery

Merlot 80%, Βλάχικο 20%



♩ Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

♩ “Όταν το διεθνές Merlot συνάντησε το
βλάχικο μπόλιασε με Ήπειρο την
κοσμοπολίτικη καταγωγή του!” ♩

Οδηγώντας προς τη Ζίτσα μπορεί να βουλώσουν τα αυτιά, λόγω υψομέτρου, αλλά ανοίγει η ψυχή! Διότι το δωρικό, μεν, αλλά πανέμορφο οπειρώτικο στοιχείο διέπει τα πάντα και σε συνδέει με το αρχετυπικό. Οι ορεινές διαδρομές της Ζίτσας οδήγησαν, λοιπόν, στη βάφτιση του κρασιού αυτού, αφού η αμπελουργική ζώνη της είναι σε υψόμετρο πάνω από τα 500 μέτρα.



Μάρεσει □



No 42

SOLOMOS WINERY

Ρεγκάλο 2023

Οινοποιείο Σολωμού

ΠΓΕ
Ζάκυνθος

Αυγουστιάτης 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Regalo στα Ιταλικά σημαίνει δώρο
(το ίδιο και στη ζακυνθινή διάλεκτο).

Τα αυτόριζα κλήματα του
Αυγουστιάτη δίνουν εξαιρετικά
χαρακτηριστικά σε αυτό το κρασί.



Δώρο (regalo) θεώρησε ο οινοποιός του κρασιού αυτού πως του προσφέρει η πολυδυναμική ερυθρή ποικιλία αυγουστιάτης, υπεύθυνη για το κρασί αυτό, μετά από αρκετές προσπάθειες οινοποίησής της. Η επιμονή και η αφοσίωση στην καλλιέργειά της του εδωσε, τελικά, απλόχερα μέσω αυτού του κρασιού ό,τι οραματίστηκε, έτσι ελκυστικά κομψό που είναι χρωματικά, αλλά και με το ντελικάτο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα του.



Μάρεσει □



No 43

SOLOMOS WINERY

Μανιφέστο 2023

Οινοποιείο Σολωμού

Μοσχάτο Λευκό 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Παύλος 60%

Ποικιλιακός
Οίνος

Οίνος Ημίγλυκος!

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

Η λέξη manifesto προέρχεται από το ρήμα φανερώνω.

Το ροζέ Μανιφέστο είναι μια
οινοποιητική διακήρυξη που συμβολίζει
τις αρχές της οικογένειας Σολωμού.

Κρασί πραγματικό Μανιφέστο, αφιερωμένο στο ίδιο το αμπέλι, στη φύση και στο μοναδικό μεσοκλίμα των αμπελώνων του νησιού της Ζακύνθου. Με άλλα λόγια, μια δήλωση αγάπης της οικογένειας Σολωμού για τον τόπο και τις ποικιλίες του, που αποτυπώνει το όραμά της για το μέλλον.



Agrafο Limniona Rosé
Ancestral 2022

Αμπελώνες Κοντοζήση

ΠΓΕ
Καρδίτσα

Λημνιώνα 100%

Οίνος Φυσικός Αφρώδης



Μέθοδος οινοποίησης:
Ancestral

Με εμφιάλωση πρίν το τέλος της ζύμωσης, το διοξείδιο του άνθρακα παράγεται φυσικά και εγκλωβίζεται αφομοιωμένα στο κρασί (μέθοδος Ancestral).

“Η σειρά AGRAFO των Αμπελώνων Κοντοζήση έχει πάρει την ονομασία της από την ομώνυμη τοποθεσία, ως φόρος τιμής προς αυτήν. Διότι τόσο τα ιδιόκτητα αμπέλια, όσο και το οινοποείο Κοντοζήση, βρίσκονται στους πρόποδες των Αγράφων και πιο συγκεκριμένα στο χωριό Κανάλια του Δήμου Μουζακίου, 14χλμ δυτικά της Καρδίτσας, σε υψόμετρο 350μ.”



Μάρεσει □

No 45



www.domainemessienicolas.gr

Messiniotis, 48070 Karditsa, Greece | Tel. & Fax: +30 26510 70821

Snob. 2022

Οινοποιείο Γ.
Καραμήτρου

ΤΙΓΕ Καρδίτσα

Οίνος Αφρώδης!

Λημνιώνα 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κλειστής Δεξαμενής



Ιδανικό αφρώδες για μπαρ, αλλά και
για κάθε όμορφη νύχτα, οπουδήποτε!



Ένα κρασί που αποζητούν πάρα πολλοί, καθώς θα το λατρέψουν τα καλά σνακ και οι ξηροί καρποί ποιότητας. Οι πελάτες σε όμορφα μπαρ θα το αποθέωσουν, έτσι μυελώδες και καλοδομημένο που είναι στο στόμα, οπότε ευκολόπιοτο.

Όσο για τα αρώματά του, αυτά γέροντες, σαφώς, προς των κόκκινων κρασιών και θυμίζουν ώριμα φρούτα και ποτ-πουρί αποξηραμένων λουλουδιών.

Κτήμα Αποστολάκη
Ροζέ 2023

Κτήμα Αποστολάκη

ΠΓΕ
Μαγνησία

Ξινόμαυρο 50%,
Garnacha Tinta 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση σταφυλιών



Ξέρετε τον Αποστολάκη για τα τσίπουρά του και καλά κάνετε! Καιρός να τον γωρίσετε και για αυτό το ροζέ κρασί και δεν θα χάσετε!

Ροζέ με χρώμα λαμπερό και ρόδινο! Έχει έντονα φρουτώδες άρωμα, που αναδύει ευωδίες γλυκιάς φράουλας και ροδιού. Η φρουτώδης γεύση ισορροπεί με την οξύτητα, που χαρίζει φρεσκάδα, μέχρι και την ευχάριστη και άκρως αρωματική επίγευση.



Μάρεσει □



No 47

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Ροζέ Ξινόμαυρο
Θεόπετρα 2023

Κτήμα Θεόπετρα

ΠΙΓΕ
Μετέωρα

Ξινόμαυρο 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση των σταφυλιών
για 4 ώρες και παραλαβή μούστου με τη
μέθοδο της αφαίμαξης

Από σταφύλι του
αμπελοπίου Πλάτανος

Κοντά στους βράχους των Μετεώρων
και σε υψόμετρο 230μ, το αμπελοτόπι για
το σταφύλι του κρασιού αυτού είναι σε
πλαγιά, με κλίση 5-10%. Το έδαφος είναι
αμμοαργιλώδες και το υπέδαφος
σχιστόλιθος. Οι χαμηλές αποδόσεις του
φτάνουν τα 600 κιλά ανά στρέμμα και
ο τρύγος για την εσοδεία 2023 έγινε
μόλις τη 2η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου,
ώστε να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά
πρωιμότητας.



Μάρεσει □



No 48

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Piroga Ροζέ
2023

Κτήμα Θεόπετρα

ΠΓΕ
Θεσσαλία

Μοσχάτο Αμβούργου 50%,
Syrah 30%, Merlot 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Από σταφύλια επιλεγμένων
αμπελοτοπίων της Θεσσαλίας
με χαμηλές αποδόσεις

Η Piroga παράγεται από τις ποικιλίες
μοσχάτο Αμβούργου, Syrah και Merlot,
τα σταφύλια των οποίων προέρχονται
από φυτά που καλλιεργούνται
σε επικλινή εδάφη, με τη μέθοδο
της ολοκληρωμένης διαχείρισης.
Το μεσοκλίμα στην περιοχή τους
είναι ηπειρωτικό, με βαρείς υγρούς
χειμώνες και ηλιόλουστα, θερμά και
έρηρά καλοκαίρια και τα εδάφη τους
αμμοαργιλώδη και ασβεστοσχιστολιθικά,
εξασφαλίζοντας σταφύλια με
υψηλή συγκέντρωση.





Μάρεσει □



No 49

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Aprilis Rosé 2023

Οίνος αφρώδης!

Κτήμα Θεόπετρα

Ξινόμαυρο 80%,
Λημνιώνα 20%

Ποικιλιακός
Οίνος

Μέθοδος οινοποίησης:
Charmat - Κλειστής δεξαμενής

Κυκλοφορεί στην αγορά τον επόμενο
Απρίλιο από την παραγωγή του.

Από σταφύλι επιλεγμένων αμπελοτοπίων
Θεσσαλίας και Μακεδονίας.



Ο αφρώδης οίνος Aprilis ροζέ προέρχεται από τις ποικιλίες ξινόμαυρο και λημνιώνα. Η ζύμωση του είναι αργή, με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής, ώστε να διατηρηθούν τα ποικιλιακά αρώματα των σταφυλιών. Παραμένει δε με τις οινολάσπες του για 6 μήνες, ώστε να αποκτήσει όγκο και λιπαρότητα.





Μάρεσει



No 50

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

BiancoNero Ροζέ 2023

Ποικιλιακός
Οίνος

Κτήμα
Θεόπετρα

Μοσχάτο Αμβούργου 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Charmat - Κλειστής δεξαμενής

Οίνος Ημίζηρος, Αφρώδης



Ένα αφρώδες ροζέ, που στη συσκευασία των 200ml έχει κατακτήσει την ελληνική αγορά!

Το «ασπρόμαυρο» (αυτό σημαίνει BiancoNero), στη ροζέ εκδοχή του ξεχωρίζει για την ένταση των αρωμάτων του και το φρουτώδη χαρακτήρα του. Ένα αφρώδες ημίζηρο κρασί με χαμηλό αλκοολικό βαθμό, από την ποικιλία μοσχάτο Αμβούργου, που διαθέτει μια δόση νοσταλγίας σε γεύση και εμφάνιση, δίνοντας, όμως, πολλές δόσεις ευφορίας, καθώς του ταιριάζει τόσο ο κόσμος της διασκέδασης, όσο και αυτός της γευστικής απόλαυσης.





Μάρεσει □



No 51

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Μοσχάτο Τυρνάβου
Rosé 2023

Αγροτικός Οινοποιητικός
Συνεταιρισμός Τυρνάβου

Οίνος Ημίξηρος

ΠΓΕ Τύρναβος

↳ Μοσχάτο Μαύρο
Τυρνάβου 100%

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση
πίεση ερυθρών σταφυλιών

⌚ Από επιλεγμένα αμπελοτόπια της
ποικιλίας Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου

Απαλό ροζ χρώμα, αλλά έντονο άρωμα
κόκκινου τριαντάφυλλου και ζωηρή,
φρουτώδης γεύση στο πλούσιο στόμα.

Ένα εκπληκτικά μοντέρνο κρασί!



Ο ΑΟΣ Τυρνάβου επιμένει στην παραγωγή κρασιών από τη μοναδικά αρωματική ποικιλία Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου. Για το ροζέ αυτό κρασί τα σταφύλια συλλέγονται προσεκτικά και αφού γίνει αποβοστρύχωση ο μούστος παραμένει για λίγες ώρες με τα στέμφυλα. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται υπό ελεγχόμενα χαμηλές θερμοκρασίες.

Η Πέτρα του Σκανδάλου 2023

ΠΓΕ Τύρναβος

Κτήμα Δ. Μίγας

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης: ❤
Αμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Το Syrah για το κρασί αυτό είναι φυτεμένο σε αμπελώνα αρκετά έως πολύ πετρώδη. Μάλιστα, λόγω του προσανατολισμού του στον ήλιο, κατά το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας οι πέτρες του σαν να αλλάζουν χρωματισμό ανάλογα με την γωνία διάθλασης του ηλιακού φωτός πάνω τους. Οι εναλλαγές είναι τόσο όμορφες, έντονες και με διαφορές που εντυπωσιάζουν. Πιο σωστά, εκπλήσσουν, μέχρι που... «σκανδαλίζουν» κάθε φορά που τις κοιτάς και... το λογοπαίγνιο δεν άργησε να έρθει στο μυαλό: «η πέτρα του σκανδάλου» έδωσε, έτσι, το όνομα σε αυτό το ροζέ.





Μάρεσει □

No 53



KTIMA
AVANTIS
EVIA TERROIR

Lenga Pink 2023

Κτήμα Αβαντίς

ΠΓΕ Εύβοια



Gewürztraminer 50%,
Μαυροκουντούρα 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Παραμένει πάντα εντυπωσιακό, όπως
την πρώτη ημέρα που έκανε την
εμφάνισή του, κομψό και
απόλυτα σαγηνευτικό.

Ροζέ ιδανικό για πάρτι και χαρές!



Λίτσι, τριαντάφυλλο και πιπέρι είναι τα
χαρακτηριστικά αρώματα των κρασιών
από Gewürztraminer. Αυτά, λοιπόν,
συνθέτουν τη μύτη αυτού του ροζέ, που
στο στόμα είναι στην κόψη του ξυραφιού
ανάμεσα σε οξύτητα και μυελώδες, χωρίς
ποτέ να χάνει την ισορροπία του.

Μάρεσει □



KTIMA
AVANTIS
EVIA TERROIR

No 54

Αμυγδαλίες 2023



Κτήμα Αβαντίς

ΠΓΕ Εύβοια

Syrah 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Κρατάει... χρόνια αυτό το ροζέ και είναι
από τα πιο αγαπητά της ελληνικής αγοράς,
χρόνια τώρα. Φρουτώδες, ψφαουλένιο,
αναζωογονητικό θα το λατρέψεις και εσύ..

Ένα ροζέ με τανίνες που...
προσπαθούν να πρωταγωνιστήσουν.

Επιμένει... «Syrahīkά» σε αυτό το ροζέ
ο γνωστός για τα ερυθρά κρασιά
από Syrah οινοποιός Απόστολος
Μούντριχας. Εδώ, η αγαπημένη ποικιλία
του προσφέρει οίνο με διακριτική
μύτη γεμάτη κομψότητα, στην οποία
κυριαρχεί το σαγηνευτικό άρωμα
βιολέτας. Ο φίνος χαρακτήρας δεν
χάνεται στο στόμα, το οποία είναι,
tautóχρονα, και ισχυρό.





κτήμα

ΠΕΤΡΗΣΣΑ

Βοιωτών μὲν Πηνελεως καὶ Αἴγιος ἔχον
ηρκεσίλαδός τε Προδονώῃ τε Κλονίος τε,
οἱ δὲ Γέριν ἐνέμοντο καὶ Αθλίδια περιφέσσαν.
(Λιόδος φανωδει Β')

No 55

Cabernet Sauvignon
Πετρήσσα 2023

Κτήμα
Πετρήσσα

ΠΓΕ Εύβοια

Cabernet Sauvignon 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

=
Κομψό, αριστοκρατικό και ψινετσάτο
=

Παραμένει για δύο μήνες στις λεπτές
οινολάσπες του και ωριμάζει ιδανικά.

Εξαιρετικά λαμπτερό και φωτεινό, έχει
ανοιχτό ρόδινο χρώμα. Με ζωηρή μύτη
που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα
φρούτα όπως η φράουλα και το κεράσι,
από το ροζέ αυτό δεν λείπει ένα
ανεπαίσθητο άγγιγμα μπαχαρικών. Στο
στόμα η οξύτητα ισορροπεί ιδανικά την
αλκοόλη, δημιουργώντας την αίσθηση
φρεσκάδας, όπως και αρμονίας. Το
τελείωμα του κρασιού είναι ευχάριστο
και φρουτώδες.





SABANIS DOMAINE

Μαυροκουντούρα
Σαμπάνη 2023

ΠΓΕ Εύβοια

Κτήμα Σαμπάνη

Μαυροκουντούρα 100%

Οίνος ημίξηρος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

Το οινοποιείο Σαμπάνη είναι
πολύ κοντά στην Αθήνα!

Το μικρό εκκλησάκι του Αγίου Ιωάννη
στέκεται στην είσοδο του οινοποιείου
και είναι το σήμα κατατεθέν του.



Ημιορεινοί αμπελώνες που δροσίζονται
από τον ευβοϊκό κόλπο δίνουν σταφύλι
το οποίο αξιοποιεί το υπερσύγχρονο
οινοποιείο του Κτήματος Σαμπάνη στην
Αυλίδα. Εκεί παράγεται και αυτό το ροζέ,
για το οποίο ο οινοποιός επιλέγει την
ποικιλία Μαυροκουντούρα. Σε αυτήν την
εκδοχή η μαντηλαριά (διότι για αυτήν την
ποικιλία πρόκειται) είναι λιγότερο ατίθαση
και, όπως φαίνεται στο κρασί αυτό, ιδανική
για ροζέ οίνους.

Methea Rosé 2023

Οινοποιείο Βρυνιώτη

ΠΓΕ Εύβοια

Μονεμβασιά 90%,
Μαυροκουντούρα 10%Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

Γιατί «Methea»; Αν δεν έχετε δει τη θέα από το Οινοποιείο Βρυνιώτη δεν θα καταλάβετε.



Οινοποιείο Βρυνιώτη: σε τρεις ώρες από την Αθήνα θα πιείτε ροζέ... Methea!

Οι αναμνήσεις του οινοποιού Κωνσταντίνου Βρυνιώτη από τη παιδική του ηλικία τον ενέπνευσαν να δημιουργήσει αυτό το κρασί. Διότι τα αρώματά του θυμίζουν αυτά από πολλών ανθρώπων τα παιδικάτα: μαλλί της γριάς, γλιφιτζούρι «κοκοράκι» και γλυκό τριαντάφυλλο.

Γιατί όλοι μας μένουμε και λίγο παιδιά!



Sparky..ing or
Sparkling 2023

ΠΓΕ Εύβοια

Οινοποιείο Βρυνιώτη

Μονεμβασιά 90%,
Μαυροκουντούρα 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών
και λευκών ποικιλιών

Οίνος ημίξηρος,
ημιαφρώδης

Κάνε το όπως ο Sparky, ο σκύλος-
μασκότ του Οινοποιείου Βρυνιώτη:
Ανέμελα!



Sparky είναι ο... Σπίθας! Όχι, δεν εννοούμε τον έφηβο με την άγνοια φόβου και απόλυτα αφοσιωμένο φίλο του Γιώργου Θαλάσση ή αλλιώς «Μικρός Ήρωας». Στην περίπτωσή μας εννοούμε τον πανέμορφο σκύλο-μασκότ του Οινοποιείου Βρυνιώτη, τον Sparky. Η ανέμελη και... «σκυλίσια» ζωή του ενέπνευσε για τη δημιουργία αυτού του κρασιού για νέους και για όσους αισθάνονται νέοι!

Ίαμα Ροζέ 2023

ΠΓΕ Εύβοια

Οινοποιείο Βρυνιώτη

Βραδυανό 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοσκεχύλιση

Ο Κώστας Βρυνιώτης ήταν
από τους πρώτους που
πίστεψαν στην αναβίωση της
ποικιλίας βραδυανό και στη
διάσωσή της. Κάτι ήξερε!

Ίαμα σημαίνει γιατρικό
(φάρμακο). Ο καθένας ας
ανακαλύψει μόνος του σε τι
μπορεί να τον «γιατρέψει» το
Ίαμα Ροζέ...

Μονοποικιλιακό ροζέ από την αρχέγονη ερυθρή ποικιλία της
βόρειας Εύβοιας, το βραδυανό, έχει ενδιαφέρον όχι μόνο για
αυτόν το λόγο, αλλά και λόγω του ιδιαίτερου χαρακτήρα
του: Με ροδί λαμπτερό χρώμα και έντονα αρώματα κερασιού
και φράουλας είναι ένα σαγηνευτικό ροζέ που μένει αξέχαστο.





LYKOS
WINERY
EVIA

Opium 2023

Οινοποιία Λύκος

ΠΓΕ Εύβοια

Grenache Rouge 100%

Μέθοδος οινοποίησης:

Προζυμωτική κρυοεκχύλιση σε κλειστή δεξαμενή για 3 ώρες σε θερμοκρασία 6 °C



Από αμπελοτόπι στον Δύστο Ευβοίας, στο Δήμο Κύμης-Αλιβερίου.

Opium Lykos, για... καθόλα νόμιμη και θεμιτή χαλάρωση και ευφορία

Γιατί Opium; Μα γιατί το ροζέ αυτό είναι εθιστικό! Δεν έχει μόνο ελκυστικό όνομα, αλλά ως άλλο opium σε εθίζει, τόσο με τα αρώματα, όσο και με τη γεύση του. Άλλα τίποτα δεν είναι τυχαίο, καθώς εδώ δεν μιλάμε για όποιο κι όποιο γκρενάς ρουζ, αλλά για σταφύλι από άνυδρο αμπελώνα 50 ετών, με διαμόρφωση σε κύπελο στα 200μ., σε χώμα κόκκινο, και απόδοση 700 κιλά ανά στρέμμα.



Μάρεσει □

No 61



Alfega
Ροζέ 2023

Κτήμα Χατζημιχάλη

A(λφα) + Ω(μεγά)
= Alfega

ΠΓΕ Κοιλάδα
Αταλάντης



«Το Alfega Rosé είναι... το ροζέ μας».
Κτήμα Χατζημιχάλη»



50% Μαλαγουζιά, 35% Syrah, 15% Grenache Rouge

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών ποικιλιών σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Η λέξη «Alfega» προέρχεται από το πρώτο και το τελευταίο γράμμα της ελληνικής αλφαριθμητικής. Εκφράζει τη φιλοσοφία παραγωγής των κρασιών του Κτήματος Χατζημιχάλη, δηλαδή από το πρώτο έως το τελευταίο στάδιο της διαδρομής: καλλιέργεια των δικών τους σταφυλιών, οινοποίησή τους, μέχρι και διανομή του προϊόντος.

Στην περίπτωση του Alfega Rosé ο συνδυασμός Syrah, Grenache Rouge και μαλαγουζιάς είναι άκρως αρμονικός και οδηγεί σε ένα αναζωογονητικό και γευστικό κρασί.



Μάρεσει □



**ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ**
DOMAINE HATZIMICHALIS®

No 62

Κτήμα Χατζημιχάλη

Ροζέ Πολυποικιλιακός 2023

Μέθοδος οινοποίησης:

Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών ποικιλιών σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες.

Sauvignon Blanc 20%, Merlot 20%, Ροδίτης 20%, Syrah 20%, Grenache Rouge 20%

Ευχάριστος και δροσιστικός οίνος!

Στο Ροζέ Πολυποικιλιακός Κτήμα Χατζημιχάλη, από συγκεκριμένους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος στην Οπουντία Λοκρίδα, επικρατούν τα κόκκινα φρούτα, όπως κόκκινο κεράσι και φράουλα, σε μια μύτη που εμπλουτίζεται από νότες διαφόρων γλυκών μυρωδικών και ίχνη βοτάνων.

Ισορροπημένη οξύτητα χαρακτηρίζει το έντονα φρουτώδες στόμα, που θυμίζει βύσινο, ρόδι και τσιχλόφουσκα με γεύση φράουλα, για ένα απολαυστικό τελείωμα.



www.hatzimichalis.com



KARADIMOS WINERY

Χείλια Σταφύλια 2023

Οινοποιείο Καραδήμου

ΠΓΕ Οπούντια
Λοκρίδα

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Ροζέ με χαρακτηριστική έκφραση της ποικιλίας ξινόμαυρο, μία από τις ιδανικές για κρασιά αυτού του χρώματος.

Παρότι το ξινόμαυρο στη Λοκρίδα είναι μακριά από τα πάτρια εδάφη του, το ροζέ αυτό είναι τυπικό για την εν λόγω ποικιλία: απαλό στη γευση, με πολύ καλή ισσοροπία οξύτητας - σακχάρων και μακρά επίγευση ζουμερών κόκκινων φρούτων.



Το κρασί αυτό θα μπορούσε να λέγεται και «Αγριάδες» (ή γιατί όχι «Ροζέ Αγριάδες», που τρόπον τινά κάνει και... αντίφαση). Αφού το ροζέ Χείλια Σταφύλια παράγεται από σταφύλι που προέρχεται από αμπελοτόπι 11 στρεμμάτων στη Λοκρίδα, σε υψόμετρο 400μ με το όνομα Αγριάδες.

A.Muse Rosé 2023

Κτήμα Μουσών

Sauvignon Blanc 80%,
Μούχταρο 20%ΠΓΕ Στερεά
Ελλάδα

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

■ Μία Μούσα, αλλά άγνωστο ποια, σίναι υπεύθυνη για τη δημιουργία του νόστιμου αυτού ροζέ, κατευθείαν από την Κοιλάδα των Μουσών στον Ελικώνα Βοιωτίας.

Μήπως η Καλλιόπη τραγούδησε κάποιον σκοπό που έγινε κρασί; Ή μήπως η Κλειώ κατέγραψε την ιστορία του; Ίσως η Ευτέρπη έπαιξε αιλό και μάγεψε τον οινοποιο. Μπορεί η Τερψιχόρη να γράψε ποίημα λυρικό. Άλλα αν ήταν η Ερατώ που πάντρεψε τις δύο ποικιλίες; (Πάντως, αφού δεν έχουμε κάτι το τραγικό, της Μελπομένης έργο δεν αποτελεί αυτό. Ούτε και κάτι κωμικό, άρα κι η Θάλεια δεν θα 'τανε εδώ.) Κι αν ήταν η Πολύμνια με ύμνο ιερό, μιας κι ο Ελικώνας είναι ιερό βουνό; Εκτός αν κάτω από τον έναστρο ουρανό, η Ουρανία ενέπνευσε για το κρασί αυτό.



9 Ροζέ 2023

Κτήμα Μουσών

ΠΓΕ Στερεά
Ελλάδα

Syrah 80%,
Μούχταρο 20%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οι 9 Μούσες, αυτές που που έζησαν, κατά το μύθο, στην Κοιλάδα που φέρει το όνομά τους, την Κοιλάδα των Μουσών στον Ελικώνα Βοιωτίας, ήταν ο λόγος που το ροζέ αυτό κρασί ονομάστηκε έτσι. Κρασί με τις ευλογίες του Θεού Απόλλωνα, του ηγέτη των Μουσών (μουσηγέτης), που παίζει τη λύρα του και οι μούσες τραγουδούσαν, παίζοντας κι εκείνες μουσικά όργανα, και χόρευαν τριγύρω, πάντα για να υμνήσουν τον πατέρα τους, Δία.

Clio, the Rosé
Muse 2023

Κτήμα Μουσών

ΠΙΓΕ ΣΤΕΡΕΑ
ΕΛΛΑΣΔΑ

Ροδίτης Αλεπού 70%,
Grenache Rouge 30%

Οίνος Ημίξηρος!

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών,

Οι αρχαιοελληνικές λέξεις «Κλέω»
(εγκωμιάζω), «Κλέος» (δόξα) και
«Κλεις» (κλειδί) σχετίζονται με τη
μούσα Κλειώ.

Η Κλειώ, μία από τις 9 Μούσες που
έζησαν στην Κοιλάδα των Μουσών
στον Ελικώνα Βοιωτίας, ήταν η μούσα-
προστάτιδα της ιστορίας. Όπως αυτή
παρείχε την εγγύηση για την πιστότητα
του λόγου, ενώ διατηρούσε αέναα την
ενότητά του και μάλιστα ασχέτως εάν
αυτός ήταν προφορικός ή γραπτός,
έτσι και η ενδεδειγμένη οινοποίηση
του Κτήματος Μουσών για το ροζέ
αυτό κρασί εγγυάται όχι μόνο για την
πιοτήτη, αλλά και για τη νοστιμιά του.



GKIRLEMIS WINERY

Gkirlemis Limnio 2023

Gkirlemis Winery

ΠΙΓΕ
Φθιώτιδα

Λημνιό 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Στο Gkirlemis Winery δεν
ψτιάχνουν απλώς ροζέ,
επενδύουν σε αυτά!

Άνθη, καλοκαιρινά φρούτα,
ψηλή οξύτητα και λίγες τανίνες,
σκιαγραφούν με λίγα λόγια το προφίλ
αυτού του ξεχωριστού ροζέ.

Πώς μία αρχαιοελληνική ποικιλία
αμπέλου, οινοποιημένη σύγχρονα,
προσεγγίζει το στυλ των διάσημων
ροζέ της Προβηγκίας.



GKIRLEMIS

WINERY

“P” 2023

Gkirlemis Winery

ΤΙΓΕ
Φθιώτιδα

Syrah 100%

↳ Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Το κρασί “P” είναι το ένας από τους τρεις οίνους με τους οποίους πρωτοεμφανίστηκε το Οινοποιείο Γκιρλέμη, το 2014. Το γράμμα “P” χρησιμοποιήθηκε για να υποδηλώσει το χρώμα του κρασιού.

Διευκρίνιση: Δεν είναι στα αγγλικά, άρα προφέρεται ρο και όχι πι!

Το “P” είναι ένα ροζέ που από τριανταφυλλί, πιο παλιά, απέκτησε πλέον μία απαλή σομόν απόχρωση. Μαζί με τα άλλα δύο κρασιά με όνομα το αρχικό ελληνικό γράμμα του χρώματός τους, το “Λ” (λευκό) και το “Ε” (ερυθρό), συμπληρώνεται μια οινική τριλογία. Ωστόσο, τα τρία εν λόγω γράμματα εμπεριέχονται και στο επίθετο της οικογένειας (Γκιρλέμη).

La Tour Melas

Idylle d'Achinos 2023

Ποικιλιακός
Οίνος

Πύργος Μελά

Grenache Noir 35%,
Syrah 35%,
Agiorgitiko 30%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση 13 με 20 μέρες

Ίσως το ελληνικό ροζέ που αγαπήθηκε όσο κανένα άλλο τα τελευταία χρόνια!

Κάθε άλλο παρά προδίδει την υπόσχεση ως ένα ελληνικό ροζέ αναφοράς.

Λεμονανθοί, λεμόνια και κονφί εσπεριδοειδών γεμίζουν ευχάριστα την μύτη. Βελούδινα απαλό και με άκρως δροσιστικό τελείωμα μυριοτικών βοτάνων, το στόμα έχει φρουτώδη οξύτητα και ανάλαφρες τανίνες. Γοητευτικό, καταναλώνεται και σκέτο.

La Tour Melas

Nautilus Drink
Pink 2023

Πύργος Μελά

Ποικιλιακός
Οίνος

Grenache Noir 33%,
Syrah 33%,
Αγιαργύτικο 33%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση 13 με 20 μέρες

Ένα από τα πιο ελαφριά ροζέ (και δεν αναφερόμαστε μόνο στο αλκοόλ), αιθέρια αέρινο!

Το πιο σχετικό με την εκδήλωση Drink Pink ροζέ, τουλάχιστον λεκτικά!

Λεμονάτο, ανθικό, φρουτώδες και τελικά λαχταριστό στη μύτη, έχει στόμα που κυριαρχούν τα ανθικά αρώματα, προσδίδοντας ένα αέρινο, πρωτίστως, χαρακτήρα. Καθίσταται, έτσι, ένα ροζέ με προσωπικότητα, που αν και χαμηλών τόνων καθορίζει το ευκολόπιστο και εξόχως ξεδιψαστικό στυλ του.



La Tour Melas

Silphium 2023

Πύργος Μελά

Εξαιρετικά μικρής
παραγωγής!

Ποικιλιακός
Οίνος

Grenache 25%,
Φωκιανό 50%, Άσπρο
Ποταμίσι 20%,
Μονεμβασιά 5%



Μέθοδος οινοποίησης:
Σε οινολάσπες για 6 μήνες, 10%
Βαρέλι, 90% Κεραμικός αμφορέας

Τόσο πολύτιμο ήταν το Σίλφιο στην
αρχαία Ρώμη που το αποτύπωναν
σε νομίσματα!

Σίλφιο(ν) ονομαζόταν το διασημότερο
και πλέον φημισμένο βότανο της
αρχαιότητας, το οποίο
ευδοκιμούσε στη Βόρεια Αφρική.
Ξεχωριστή χρήση είχε σε ιατρική,
φαρμακευτική, αρωματοποιία, καθώς
και στη μαγειρική.

Η μοίρα του, όμως, ήταν τραγική, καθώς
η υπερεκμετάλλευση και η ραγδαία αστική
ανάπτυξη κατέστρεψαν το εύθραυστο
οικοσύστημα του και το φυτό χάθηκε.
Το Σίλφιο αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για
τη δημιουργία αυτού του ιδιαίτερου και
σπάνιου ροζέ κρασιού και, βέβαια, του
έδωσε το όνομά του.



Ορειβάτης Ροζέ 2023

Ποικιλιακός
Οίνος

Akriotou Microwinery

Syrah 80%,
Cabernet Franc 20%

Οίνος Ημίξηρος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

Λουλουδένιο αλλά και
φρουτώδες!



Ζουμερό και ευχάριστα λιπαρό

Πολύπλευρο, όπως και η
οινοποιός του!

«Ορειβάτης» ονομάζεται μια σειρά κρασιών που παράγει στο οινοποιείο της η πολυπράγμουσα οινολόγος Βασιλική Ακριώτου. Με το όνομα αυτό η οινολόγος επιθυμεί να δηλώσει το δύσκολο δρόμο που πρέπει να ακολουθήσει κάποιος για την παραγωγή ενός κρασιού υψηλού επιπέδου. Όπως, δηλαδή, δύσβατος είναι ο δρόμος του ορειβάτη προς την κατάκτηση της κορυφής ενός βουνού.

Mandilari Savatiano
Black Label 2022

ΠΓΕ Αττική



Οικογένεια
Γεώργα

Μανδηλάρι 90%,
Σαββατιανό 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών ποικιλιών
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Η σειρά κρασιών Black Label της
Οικογένειας Γεώργα αφορά αυθεντικά
κρασιά φυσικής μεθόδου οινοποίησης.

Τι σου κάνει ένα 10%
Σαββατιανό...

Το Μανδηλάρι είναι μια βαφική (που δίνει χρώμα) ποικιλία αμπέλου με παρουσία από πολύ-πολύ παλιά στα Μεσόγεια Αττικής, γνωστή για το νόστιμο κοκκινέλι της. Αυτό, ακριβώς, το κρασί αναβιώνει η Οικογένεια Γεώργα στο κομψό αυτό ροζέ — ή πιο σωστά ερυθρωπό οίνο — που έχει ιδιαίτερα πλούσιο και γεμάτο στόμα.



Piperato 2023

ΠΓΕ Αττική

Οικογένεια Γεώργα

Μανδηλάρι 80%,
Grenache Rouge 20%

Οίνος Ημίζηρος, Αφρώδης

Μέθοδος οινοποίησης:

Συνοινοποίηση ερυθρών ποικιλιών, Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών, Παραδοσιακή μέθοδος αφρισμού με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη



Η Οικογένεια Γεώργα, που εδώ και χρόνια πρωτοστατεί συνειδητά στα κρασιά ήπιας οινοποίησης πολύ πριν γίνουν μόδα, για να περιγράψει τη φυσική φυσαλίδα φρεσκοζυμωμένων κρασιών προτιμά τον όρο «Ancestral», αντί του νεοεισαγόμενου «Petillant Naturel».

«Πιπεράτο» έλεγαν στις παλιές αθηναϊκές ταβέρνες το φρέσκο κρασί που, με το ελάχιστο ανθρακικό του, προερχόμενο από φρεσκοανοιγμένα βαρέλια, «πιπέριζε» ελαφρώς στο στόμα. Το Πιπεράτο είναι ένα τραγανό και μεστό ροζέ με προβακατόρικη φυσαλίδα. Το ελληνικότατο (και με τα... τσαρούχια) μανδηλάρι Μεσογείων αρραβωνίζεται την κομψή γαλλιδούλα Grenache Rouge σε ένα απείραχτο ροζέ με γεμάτο στόμα, κατάλληλο για πολλές και διάφορες περιστάσεις!



ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

1919

Granatus 2023

Οινοποιείο
Παπαγιαννάκος

Cabernet Sauvignon 80%,
Αγιαργύτικο 20%

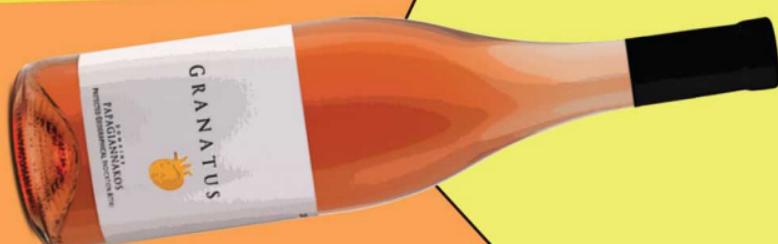
ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗ

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαχη

Κρασί χυμώδες, όπως οι
σπόροι του ροδιού!

“Φρούτο του Παραδείσου” για τους
Αράβες το ρόδι, «Κρασί του Παραδείσου»
το Granatus, που σημαίνει «ρόδι!»

Granatus λεγόταν το ρόδι στα λατινικά. Το λαμπερό αλλά απαλό ροζ χρώμα του κρασιού αυτού θυμίζει το χρώμα του ροδιού, που — είναι αλήθεια — έχει διάφορες αποχρώσεις. Τα λεπτά, όμως, αρώματα του κρασιού θυμίζουν, επίσης, ρόδι και εκεί τα πράγματα είναι πιο συγκεκριμένα, οπότε ικανά να εμπνεύσουν για το εν λόγω όνομα.



Anastasia Fragou
WINERY

Agiorgitiko Rosé
Fragou 2023

Οινοποιία
Αναστασίας Φράγκου

ΠΙΓΕ ΑΤΤΙΚΗ

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη



Λέγεται και «Pink Dream», γιατί είναι
ροζέ του συνείρου!



Single vineyard ροζέ

Το Αγιωργίτικο Ροζέ Φράγκου παράγεται από σταφύλι του αμπελώνα της Αναστασίας Φράγκου στο Πικέρμι Αττικής. Λόγω κλίματος και εδαφολογικών χαρακτηριστικών, η περιοχή αυτή είναι ιδανική για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών αμπέλου, όπως είναι το αγιωργίτικο. Έτσι, το ροζέ αυτό έχει κομψή μύτη με αρώματα φράουλας, βύσσινου και καραμέλας και στόμα που κυριαρχεί η τραγανή οξύτητα.

Euphoria 2023

Αμπελώνες Μάρκου

Ποικιλιακός
Οίνος

Αγιαργύτικο 60%,
Syrah 25%, Ασύρτικο 15%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών και λευκών
σταφυλιών & συνοινοποίησή τους

Όνομα που παραπέμπει στην κατάσταση
ευφορίας που περιέχεται ο ανθρώπινος
εγκέφαλος όταν δοκιμάζεις το κρασί αυτό.

Κρασί που γαργαλάει τις αισθήσεις
και το νου, καθώς αφήνεσαι στην
ολοκληρωμένη εμπειρία που προσφέρει.

Τα αρώματα που αντιλαμβάνεσαι στη μύτη
δοκιμάζοντας το Euphoria, όπως φράουλας,
κερασιού και μέντας, μεταφράζονται στην
αντίληψη του εγκεφάλου ως «γλυκά».

Όταν, όμως, το κρασί φτάσει στο στόμα
αντιλαμβάνεσαι πως πρόκειται για ένα καθόλα
εγρό οίνο. Το στόμα του είναι λιπαρό, έχει
ορυκτώδη χαρακτήρα με νότες γλυκόριζας και
συναρπαστικά ορυκτώδη οξύτητα.



Pixie 2023

Αμπελώνες Μάρκου

Επιτραπέζιος
Οίνος

Αγιαργύτικο 60%,
Μοσχάτο 40%

Οίνος Ημίξηρος

Μέθοδος οινοποίησης:
Αμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών,
Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών ποικιλιών

«Pixies», στην αγγλική λαϊκή παράδοση και στη λογοτεχνία ονομάζονται τα χαριτωμένα και περιπατητικά πνεύματα του δάσους. "



Γνωστό Pixie είναι ο Puck, από το κλασικό έργο του Σαίξπηρ «Όνειρο Θερινής Νυκτός».

Το κρασί Pixie είναι ιδανικό για να δροσίζει καλοκαιρινές νύκτες και να τις κάνει απολαυστικές, με τα γλυκά αρώματα καλοκαιρινών φρούτων και τριαντάφυλλου που διαθέτει. Στην παλέτα τα υπολειπόμενα φυσικά σάκχαρά του χορεύουν περιπατητικά με την κοφτερή του οξύτητα και το καθιστούν ονειρεμένη επιλογή για όλο το καλοκαίρι και όχι μόνο...



KOKOTOS ESTATE

Κλέφτρα
Κίσσα 2023

Kokotos Estate

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Ποκιλιακός
Οίνος

Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%
Μέθοδος οινοποίησης: Κρυοεκχύλιση

Kokotos Estate: σαφώς φιλόζωοι,
εκτός από οινόφιλοι

Το ροζέ του κτήματος, από Merlot και Cabernet Sauvignon, πήρε το όνομά του από το πτηνό Κίσσα. Διότι οι κίσσες τσιμπολογούν με περισσότερη αναίδεια τα σταφύλια του αμπελώνα στη Σταμάτα Αττικής και μάλιστα ασταμάτητα!
Μα τι αδικία!

Βέβαια, στα αυτιά του μουσικόφιλου ηχεί αμέσως η ομώνυμη όπερα του Τζοακίνο Ροσσίνι, ο οποίος την έγραψε με αφορμή μια άλλη αδικία: αυτή που υπέστη μια υπηρέτρια, η οποία καταδικάστηκε σε Θάνατο για την «κλοπή» ενός ασημένιου κουταλιού. Άλλα την είχε διαπράξει μία... κλέφτρα κίσσα.





Ροζέ Μπουγιούρη 2023

Κτήμα
Μπουγιούρη

Επιτραπέζιος Οίνος

Cabernet Sauvignon 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Ροζέ με εξαιρετική σχέση
ποιότητας/τιμή.

Από τους πρόποδες του Κιθαιρώνα
το σταφύλι για το ροζέ αυτό.

Το χρώμα πορτοκαλίζει αρκετά, ενώ στη μύτη συναντάμε μυρωδίες διαφόρων φρούτων, από πυρηνόκαρπα, μικρά και μεγάλα, μέχρι φράουλας και εσπεριδοειδών. Φρούτα των ίδιων κατηγοριών, αν και όχι απαραίτητα τα ίδια ακριβώς με αυτά της μύτης, αγκαλιάζουν στο στόμα την ισορροπημένη με το αλκοόλ οξύτητα, που χαρίζει στο κρασί φρεσκάδα.





Μάρεσει

No 81



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

Gris De Nuit 2023

Κτήμα Τσέλεπου

ΠΙΓΕ Αρκαδία

Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική Εκχύλιση

Μοσχοφίλερο 100%

Με αρώματα εσπεριδοειδών, νότες
τριαντάφυλλου και γιασεμιού!

Κρασί που καταναλώνεται ιδανικά
τους πρώτους 12-15 μήνες μετά την
κυκλοφορία του.

«Το χρώμα της αλήθειας είναι γκρίζο», είχε
πει ο νομπελίστας Γάλλος συγγραφέας
Αντρέ Ζιντ, υπονοώντας το μη απόλυτο
της αλήθειας (όχι άσπρο ή μαύρο). Ίσως,
όμως, αντί γκρι, να έχει το χρώμα αυτού του
υπέροχου ροζέ, που το λένε Gris de Nuit.

Το «Γκρι της Νύχτας» είναι ένα κρασί¹
με απαλό χρώμα ρόδων, που αναδύει
αρώματα εσπεριδοειδών, υπό τις
ευωδιαστές νότες τριαντάφυλλου
και γιασεμιού. Το στόμα του είναι
πλούσιο, με οξύτητα ισορροπημένη
με το αλκοόλ του και μακρά, άκρως
ευχάριστη, επίγευση.





ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

Αμαλία Ροζέ Ν.Υ.

Κτήμα Τσέλεπου

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Οίνος Αφρώδης!

Μέθοδος οινοποίησης:
Παραδοσιακή, με δεύτερη
ζύμωση στη φιάλη

Αφρώδες κρασί με δεύτερη ζύμωση
στη φιάλη, όπως οι σαμπάνιες

Γιατί το αγιωργίτικο κάνει
ΚΑΙ για αφρώδη!



Αμαλία είναι το όνομα της συζύγου του οινοποιού Γιάννη Τσέλεπου, ο οποίος εδώ και χρόνια αξιοποιεί την πτοικιλία αγιωργίτικο και με οινοποίηση αφρώδους οίνου και μάλιστα με την παραδοσιακή μέθοδο της γαλλικής Καμπανίας. Το εξαιρετικό αυτό αφρώδες κρασί είναι πια διαχρονικό!



MOROPOULOS WINERY

Ροζέ Μορόπουλου
2023



ΠΓΕ Αρκαδία

Οινοποιείο
Μορόπουλου

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Κρασί από σταφύλι
ορεινών αμπελώνων!

Ωραίο ροζ χρώμα και τα αναμενόμενα έντονα, λόγω μοσχοφίλερου, αρώματα όχι απλώς δεν τσιγκουνεύονται: τα δίνουν όλα: όσα μικρά ή ροζ κόκκινα φρούτα, με ή χωρίς κουκούτσι, μπορούμε να φανταστούμε, όλο και κάπως θα μας τα θυμίσει η μύτη του κρασιού αυτού. Ανάλογο αρωματικά είναι και το ατελείωτα ευχάριστο στόμα.



Άδολη Γης Ορεινή
Ροζέ 2023

Αμπελώνες Κ.
Αντωνόπουλου

ΤΙΓΕ Αχαΐα

Cabernet Sauvignon 50%,
Syrah 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος
Ημίζηρος

«Στα όνειρα γεννιούνται οι ευθύνες»,
σκέφτηκε τα Χριστούγεννα του 1983
ο Κωνσταντίνος Αντωνόπουλος και
αποφάσισε να καλλιεργήσει έναν
αμπελώνα στο Βασιλικό Αχαΐας.
Έτσι άρχισε ένα αξιομνημόνευτο
κομμάτι της πρόσφατης αμπελοοινικής
ιστορίας της Πελοποννήσου, αλλά και
της Ελλάδας όλης, με σεβασμό στον
άνθρωπο, στον τόπο, στη γη.

Αυτήν τη γη την αθώα, την αγνή και
ειλικρινή, την άδολη, ακριβώς αυτή που
ενέπνευσε το όνομα για το κρασί συτό,
που εμφανίζεται με νέο «ντύσιμο».



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Μέγα Σπήλαιο Ροζέ 2023

ΠΙΓΕ Αχαΐα

Μαλαγουζιά 70%,
Cabernet Franc 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
κρυοεκχύλιση

Μυρίζει έντονα άγρια φράουλα!

Η ζωντάνια από το άρωμα δυόσμου
είναι άκρως δροσιστική!

Ευαδίες εσπεριδοειδών
αφυπνίζουν αναπάντεχα!

Στυλ Προβηγκίας

Δροσιστική οξύτητα από τη
μαλαγουζιά και διακριτικές
τανίνες από το Cabernet
Franc αθροίζονται δίνοντας
πολυπλοκότητα και μακρά
φρουτώδη επίγευση.





Μάρεσει □

No 86



ORFANOS ESTATE

est. 1927

Rosé Indigenous Yeast
Ορφανού 2023

Κτήμα Ορφανού

ΤΙΓΕ Αχαΐα

Ασύρτικο 70%,
Μαυροδάφνη 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

„Κρασί με στόμα σύνθετης δομής,
πληθωρικό σώμα και μακρά
επίγευση με νότες κερασιού.



Αξιοποιώντας τις ενδογενείς ζύμες της
μαυροδάφνης και του ασύρτικου στην
Αχαΐα, στόχος ήταν η μέγιστη ανάδειξη
των πρωτογενών χαρακτηριστικών των
ποικιλιών αυτών και βέβαια του τερουάρ
της περιοχής. Έτοι, δημιουργείται ένα
αρμονικός συνδυασμός.

Petite Fleur
2023

Οινοποιία Παρπαρούση

ΠΓΕ Αχαΐα

Σιδερίτης 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Παραμονή με τα στέμφυλα για
10-12 ώρες

Ιστορική ελληνική ετικέτα!



Πολλά χρόνια πριν, το 1974, ο Θανάσης Παρπαρούσης, ιδρυτής της ομώνυμης οινοποιίας, βάφτισε το ροζέ αυτό κρασί δανειζόμενος το όνομα Petite Fleur από την αγαπημένη του μελωδία, το πασίγνωστο και αισθαντικό κομμάτι Petite Fleur του κλαρινετίστα, σαξοφωνίστα και συνθέτη της τζαζ Sidney Bechet (Σίντνεϊ Μπεσέ), που έγραψε 22 χρόνια πριν πρωτοβγεί το εν λόγω κρασί, το 1952.

Όταν η μελωδία Petite Fleur (μικρό λουλούδι) απέκτησε στίχους και έγινε τραγούδι, αυτοί παρομοίαζαν με μικρό λουλούδι τις αναμνήσεις που κρατάμε στην καρδιά μας για πάντα.



Μάρεσει □

No 88



Κτήμα,
Μερκούρη

Από το 1864

Λαμπαδίας
2023

Κτήμα Μερκούρη

ΠΓΕ Ηλεία

Μέθοδος οινοποίησης:
Skin contact, Κρυοεκχύλιση 2-4 ώρες

Αγιαργίτικο 60%, Syrah 40%

Σε λαμπρότητα, ο Λαμπαδίας είναι ο 14ος αστέρας του ουρανού, παρότι έχει 150 φορές τη λαμπρότητα του ήλιου μας, ο οποίος είναι όμως πολύ πιο κοντά στη γη.

Κοιτώντας σήμερα τον Λαμπαδία τον βλέπουμε όπως ήταν 65 χρόνια πριν, αφού απέχει περίπου 65 έτη φωτός από τη γη. Δηλαδή η εικόνα του χρειάζεται 65 χρόνια για να φτάσει στα τηλεσκόπια και στα μάτια μας! Άλλα μιας και ο χρόνος είναι χρήμα, καλύτερα να πιούμε Λαμπαδία όμεσα!

«Λαμπαδίας» είναι η ελληνική ονομασία του αστέρα «Άλντεμπαράν», του (α) αστέρα του αστερισμού του Ταύρου.

Το χρώμα του είναι κοκκινωπό ή, ακριβέστερα, κοντά στο πορτοκαλί, παρεμφερές με την απόχρωση αυτού του ροζέ κρασιού, οπότε το όνομά του ταιριάζει.





Μάρεσει □



No 89

Κτήμα Παπαϊωάννου

Ροζέ Αγιωργίτικο
Παπαϊωάννου 2023

ΠΓΕ Κορινθία

Κτήμα Παπαϊωάννου

Αγιωργίτικο 100%

Ροζέ γαστρονομίας

Μέθοδος οινοποίησης: Αφαίμαξη

Ροζέ πρεσβευτής
αγιωργίτικου!

Για το Κτήμα Παπαϊωάννου η υγεινή είναι σύμφυτη με την ποιότητα και η φιλοσοφία της βιολογικής παραγωγής που ακολουθεί εδράζεται, ακριβώς, πάνω σε αυτήν την ιδέα! Κατά συνέπεια, το Ροζέ Αγιωργίτικο Παπαϊωάννου παράγεται από σταφύλια ιδιόκτητων αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας και οινοποιείται με την τεχνική της εκχύλισης. Αυτή διαρκεί 24 ώρες, οδηγώντας σε ένα ροζέ με έντονα ποικιλιακό χαρακτήρα.





• SEMÉLI •
ESTATE

No 90

Ορεινός Ήλιος
Ροζέ 2023

ΠΓΕ Κορινθία

Κτήμα Σεμέλη

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλική, Αφαίμαξη

Ροζέ με αρώματα κόκκινων και εξωτικών φρούτων, παράλληλα με συγενική ψυτικότητα, έχει στόμα πλούσιο και δροσιστικό, λόγω της εντυπωσιακής φρεσκάδας του.

Στην ετικέτα «βλέπουμε» τον ήχο που διαχέεται στο ορεινό τοπίο της Νεμέας!



Το ΟΡΕΙΝΟΣ ΉΛΙΟΣ Ροζέ είναι ένα γαστρονομικό κρασί με ζωντάνια, από αγιωργίτικο επιλεγμένων ορεινών αμπελώνων άνω των 600μ, που χαίρονται, πραγματικά, τον ορεινό ήλιο που λάμπει σε αυτούς. Το μεσοκλίμα της περιοχής ευνοεί την αργή ωρίμαση και το σταφύλι διατηρεί πλούσιο δυναμικό και ψηλή οξύτητα.



• SEMÉLI •
ESTATE

Seméli Delear 2023

Κτήμα Σεμέλη

Ποικιλιακός Οίνος!

Syrah 60%,
Grenache Rouge 40%

To upmarket rosé
της Σεμέλης!

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Ροζέ με απαλό κρυστάλλινο σομόν χρώμα,
πλούσια και δελεαστικά αρώματα φρούτων της
άνοιξης και του καλοκαιριού και σαγηνευτική
γεύση, που οδηγεί σε δροσιστική επίγευση
διάρκειας.

Από σταφύλια αμπελώνων με
μεσοκλίμα που συντελει στην
ιδανική ωρίμασή τους.

«Delear» επί λέξει, αφού δύσκολα
αντιστέκεσαι στον πειρασμό του
ροζέ αυτού οίνου. Τόσο γοητευτικός
είναι, προερχόμενος από σταφύλι
επιλεγμένων αμπελώνων χαμηλής
στρεμματικής απόδοσης σε
υψόμετρα 800μ για το Syrah και
400μ για το Grenache Rouge.





Μάρεσει □

No 92



• SEMÉLI •
ESTATE

Semeli LOW 2023

Ποικιλιακός Οίνος

Κτήμα Σεμέλη

Merlot 60%,
Grenache Rouge 40%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

To Semeli LOW είναι το πρώτο μερικώς αποαλκοολωμένο κρασί που παράγεται στην Ελλάδα!

Για τη μερική αποαλκοόλωση χρησιμοποιείται τεχνολογία μεμβρανών, με απόλυτο σεβασμό στα αρώματα και στη γεύση του κρασιού.

50% λιγότερο αλκοόλ, 40% λιγότερες θερμίδες χωρίς γευστικούς συμβιβασμούς!

Πλούσια αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και βιολέτας με νότες καραμέλας δίνουν τη σκυτάλη στο απαλό και νόστιμο στόμα αυτού του ευκολόπιστου κρασιού, με αρμονικό τελείωμα που επικρατούν χαρακτηριστικές νότες passion fruit.

Τοξότης 2022

Tsouris Wines

ΠΓΕ Κορινθία

Αγιαργύτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Το όνομα Τοξότης συμβολίζει, πρωτίστως, τον ομώνυμο αστερισμό του ζωδιακού κύκλου.

Το πιο αξιοσημείωτο χαρακτηριστικό του αστερισμού του Τοξότη είναι ότι μέσα σε αυτόν βρίσκεται το κέντρο του γαλαξία μας (περίπου 28.000 έτη φωτός από τη Γη).

Τοξότης για να σηματοδοτηθούν τα δύο στοιχεία που αντικατοπτρίζουν γλαφυρά το χαρακτήρα αυτού του κρασιού: η δυναμικότητα και το ταμπεραμέντο. Με άλλα λόγια αυτά που διέθεταν οι καλύτεροι τοξότες της ιστορίας.



VATISTAS

IOANNIS

Ίρινον 2023

Οινοποιία Βατίστας

ΠΓΕ Λακωνία

Ροζέ που ευωδιάζει!

Μανδηλαριά 33,5%, Θράψα 33,5%
Μαυρούδι 33%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Η παραγωγή αρωμάτων απαντάται σε προϊστορία και ιστορία. Π.χ. στην αρχαία μινωικού Κρήτη, και όχι μόνο, τεκμηριωμένο είναι πως χρησιμοποιούσαν αρώματα. Μέχρι και ειδικά αρωματοποιεία είχαν εντός των μυκηναϊκών ανακτόρων. Ένα, λοιπόν, από τα πιο διαδεδομένα και ευπρόσιτα αρώματα της αρχαιότητας ήταν το Ίρινον (από το φυτό ίριδα και ελαιόλαδο). Αυτό έδωσε το όνομά του στο ροζέ αυτό κρασί!





Rosé KA 2023

Κτήμα Θεοδωρακάκου

ΠΓΕ Λακωνία

Κυδωνίτσα 60%,
Αγιαργύτικο 40%



Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών
και λευκών ποικιλιών

Κ (από την κυδωνίτσα),
Α (από το αγιαργύτικο)

Το ελληνικό καλοκαίρι σε
ένα ποτήρι!



Το κρασί αυτό αποτελεί συνοινοποίηση
της πιο γνωστής ελληνικής ερυθρής
ποικιλίας αμπέλου, του αγιαργύτικου,
και της ανερχόμενης και τοπικής στη
Λακωνία κυδωνίτσας, για να δημιουργηθεί
ένα απαλό ροζέ με έντονα αρώματα
φράουλας και βύσσινου, συνοδευόμενα
από άλλες φρουτώδεις νύξεις, όπως
ώριμων πυρηνοκάρπων, πλάι στη
φρεσκάδα λεμονανθών.



GAIA

WINES

4-6H
2023



Gaia Wines

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης: 4-6 ώρες
προζυμωτικής εκχύλισης



Στην αριθμολογία, το 4 συμβολίζει τα ανθρώπινα όντα εν γένει μέσα από τη διαρκή πρόκλησή τους προς επιλογές, προκειμένου να εξελιχθούν σε φωτισμένες υπάρξεις. Το 6, πάλι, συμβολίζει την καθαρή ενέργεια των αγγέλων οι οποίοι είναι ήδη φωτισμένες υπάρξεις.

Στο κρασί, όμως 4-6H η χρήση των εν λόγω αριθμών δεν σημαίνει παρά τις 4 έως 6 ώρες εκχύλισης από τις οποίες αποκτά το χρώμα του και άλλα οργανοληπτικά στοιχεία. Είναι ωστόσο το κρασί αυτό «φωτισμένο»; Είναι! Μια δοκιμή θα σας πείσει!



GAIA

WINES

14-18H
2023

Gaia Wines

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιαργύτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης: 14-18 ώρες
προζυμωτικής εκχύλισης

Δεν είναι λίγοι αυτοί που πιστεύουν
στο Κάρμα! Κάποιοι εξ αυτών
θεωρούν τον αριθμό 14 έναν από
τους λεγόμενους καρμικούς αριθμούς.
Αυτούς, δηλαδή, που αφορούν σε
μαθήματα ζωής που δεν πήραμε
ακόμα. Έτσι, ανάμεσα σε άλλα, το 14
σχετίζεται με την αξία της ισορροπίας
ελευθερίας και πειθαρχίας.

Το 18, πάλι, δεν ανήκει στους
καρμικούς αριθμούς. Το δε 14-18, ως
όνομα αυτού του ροζέ, αναφέρεται
αποκλειστικά στις ώρες εκχύλισης για
να πάρει το κρασί χρώμα και άλλα
οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ίσως
αυτό είναι το... «κάρμα» ανά εσοδεία,
για αυτό το κλασικά γεματό ροζέ κρασί.





Μάρεσει □

No 98



DIONYSOS
WINERY

La Culture en Rosé 2023

Οινοποιία Διόνυσος

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μαυροφίλερο 50%,
Αγιωργίτικο 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Ένα ροζέ με τέτοιο όνομα (η κουλτούρα σε ροζέ) δεν μπορεί παρά να προάγει τον οινικό πολιτισμό!

«Κάνοντας μια προσπάθεια να συμβάλουμε στην αλλαγή της κουλτούρας στους ρόζε οίνους, το 2016, και σεβόμενοι τη συμβουλή ενός καλού συνεργάτη για όνομα ξενικό στο νέο μας ροζέ οίνο, δημιουργήσαμε ένα κρασί που το απαλό ροζ χρώμα προάγει την κομψότητα και τη φινέτσα, ενώ οι χρυσές ανταύγειες ενισχύουν τη διαφάνειά του», λένε στην Οινοποιία Διόνυσος. Δυνατή και κομψή, η μύτη συνδυάζει πληθωρικά αρώματα από λουλούδια, όπως τριαντάφυλλο και άνθη λεμονιάς. Η δομή του στόματος είναι συμπαγής, ισχυρή και έχει στρογγυλάδα και ζωντάνια καθόλη την απολαυστική και μακρά επίγευση.



Μάρεσει □

No 99



DIONYSOS
WINERY

Maskes 2023

Οινοποιία Διόνυσος

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Οίνος ημίξηρος ❤

Merlot 50%,
Αγιωργίτικο 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Το όνομα MASKES δόθηκε μετά από το δώρο μιας συλλογής 3 έργων της Ελληνίδας ζωγράφου εκ Νοτίου Αφρικής κας Άννας Backus - Ηλιάκη.

Ο MASKES Ροζέ Ημίξηρος έχει χρώμα παλ ροζ, με κρεμμυδί ανταύγειες, που αναδεικνύει τη λεπτότητα και τη φινέτσα του. Στην κομψή μύτη συνδυάζει τον αρωματικό πλούτο λουλουδιών, μικρών κόκκινων φρούτων, φρέσκων και ξηρών φρούτων με φόντο τη σταφίδα και το ώριμο δαμάσκηνο. Στο στόμα είναι πλούσιο, πυκνό με καλή δομή και λίγη γλυκύτητα, που συνδυάζεται με την τραγανή και φρουτώδη φρεσκάδα του, μέχρι το ευχάριστο και μακρό τελείωμα.





Μάρεσει □



No 100

ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ

Δρυόπη Ροζέ
2023

Κτήμα Δρυόπη

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%



Μέθοδος Οινοποίησης:
Προζυμωτική Εκχύλιση

Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η Δρυόπη ήταν κόρη του βασιλιά Δρύοπα. Συνδέεται με την ίδρυση της Άμφισσας, καθώς από τη συνεύρεση της με τον Θεό Απόλλωνα, ο οποίος την ερωτεύθηκε όταν οι νύμφες Αμαδρυάδες τη δίδασκαν χορούς, και τραγούδια αρεστά στους θεούς, ξεγελώντας την, γεννήθηκε ο Άμφισσος που ίδρυσε την εν λόγω πόλη.

Η εύνοια και η φιλία των Αμαδρυάδων προς τη Δρυόπη ήταν τόση που τελικά την πήραν για πάντα μαζί τους σε ένα μέρος που όξαφνα φύτρωσε μία υπερμεγέθης λεύκα και μια πηγή ξεκίνησε να αναβλύζει. Με άλλα λόγια, το Δρυόπη Ροζέ θα μπορούσε να αναγάγει σε μία από τις πολλές «ροζέ» ιστορίες των μύθων της αρχαίας Ελλάδας.



Μάρεσει

No 101



ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΦΙΛΟΣ

Lifilo 2023

Κτήμα
Θεόφιλος

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Μοσχοφίλερο 70%,
Syrah 25%, Merlot 5%

Τρεις ποικιλίες,
τρεις συλλαβές...

«Li» για το μοσχοφίλερο, που
οινοποιείται μόνο του...
... «filo» για Syrah και Merlot που
οινοποιούνται μαζί!

«Li» από Λίζα και «filo» από
Θεόφιλος, ώστε να αρχίζει και να
τελειώνει εξαιρετικά το δημιουργικό
και συμβολικό όνομα ενός κρασιού
που αντιπροσωπεύει τους δύο
οινοποιούς του και ονομαστικά, απλά,
αποτελεσματικά και εύηχα!





KTIMA KISSA

Μικρός Δρόμος
Ροζέ 2023

Κτήμα Κίσσα

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Μοσχοφίλερο 100%



Single Block κρασί, δηλαδή από ένα ειδικά επιλεγμένο κομμάτι του αμπελώνα Κίσσα με μοσχοφίλερο, στα 750ml, με πολύ μεγάλες κλίσεις και πιο φτωχό έδαφος.

Η επιλογή του block απ' όπου προέρχεται το σταφύλι για αυτό το ροζέ είναι συνειδητή, αφού εκεί επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμαση, με περισσότερο χρώμα, δηλαδή ότι πρέπει για ροζέ οινοποίηση.

Ο Μικρός Δρόμος Ροζέ είναι η ροζέ εκδοχή του Μοσχοφίλερου όπως την πρεσβεύει το Κτήμα Κίσσα. Παράγεται μετά από εκχύλιση διάρκειας 17 ωρών και είναι ένα ροζέ από μοσχοφίλερο με έντονα πολύπλοκη μύτη και αρκετό όγκο!

LANTIDES

WINERY

Έργο Ροζέ 2023

Κτήμα Λαντίδη

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Ασύρτικο 50%,
Αγιωργίτικο 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

Ζύμωση σε δρύινα βαρέλια...

Παραμονή σε αμφορέα μαζί με τα
στέμψυλα...



Ωρίμαση σε Concrete Egg (τσιμεντένια
δεξαμενή σχήματος αυχού)



Το κρασί είναι Έργο συχνά «Έργο Ζωής». Εδώ είναι το «ΕΡΓΟ ΛΑΝΤΙΔΗ» και συγκεκριμένα, για την περίπτωση του Drink Pink, το ΕΡΓΟ ΛΑΝΤΙΔΗ ΡΟΖΕ.

Η ενέργεια και ο μόχθος μέχρι την ολοκλήρωση του Έργου αυτού, από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι και με σκοπό τη μαγική, σχεδόν, αυτή μεταβολή, είναι μία από τις ομορφότερες διαδρομές που μπορείς να διανύσεις, με αρχικό προορισμό την πρώτη γουλιά κρασιού κάθε νέας εσοδείας.



Μάρεσει □



No 104

LANTIDES

WINERY

Μικρή Κιβωτός Ροζέ 2023



Κτήμα Λαντίδη

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Από σταφύλι στη Σκοτεινή
Αργολίδας, σε υψόμετρο 550-600m

Προσιτό σε όλους, ενδιαφέρον για
τους μυημένους!

Όπως εύλογα πάει το μυαλό, η ιδέα του ονόματος «Μικρή Κιβωτός» για το ροζέ αυτό κρασί πηγάζει από την Κιβωτό του Νώε, μέσω της οποίας διασώθηκαν από τον κατακλυσμό όλα τα ζώα. Με παραλληλισμό, το Κτήμα Λαντίδη έχει την επιθυμία να διασώσει και να κάνει γνωστές τις ελληνικές ποικιλίες και δη στο εξωτερικό. Φυσικά, η ποικιλία μοσχοφίλερο στη ροζέ εκδοχή της δεν θα μπορούσε να μην συγκαταλέγεται σε αυτές.





MITRAVELAS

Viticulture since 1828

Esthita 2023

Κτήμα Μητραβέλα

ΠΙΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 50%, Syrah 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Κρασί από σταφύλι δύο αμπελώνων,
ένα στα 800μ, με αγιωργίτικο και
ένα στα 700μ με Syrah.

Στην αρχαία ελληνική γλώσσα εσθήτα λεγόταν το γυναικείο φόρεμα, συνήθως το επίσημο. Όπως ένα τέτοιο λεπτοκαμμένο φόρεμα «πέφτει» χυτά στο σώμα, έτσι και το Esthita, ως ένα απαλό ροζέ κρασί που είναι, δίνει αέρινη και σχεδόν αιθέρια αίσθηση.





La vie en rose 2023

Κτήμα Παλιβού

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Όλα τα ρόδα του μοσχοφίλερου
σ'ένα κρασί



Η Ευαγγελία Παλιβού, όταν επέστρεψε από τη Βουργουνδία, που είχε πάει για σπουδές στην οινολογία, πειραματίστηκε με ένα νέο τύπο ροζέ κρασιού τελείως διαφορετικό από τα τότε δεδομένα του οινοποιείου.

Εμπνευσμένη από το αγαπημένο της τραγούδι *La Vie en Rose*, της Edith Piaf, θέλησε να εμφιαλώσει τα αρώματα μιας μοναδικής ανοιξιάτικης τριανταφυλλένιας ανθοδέσμης.



Βυσσινόκηπος 2023

Κτήμα Παλιβού

ΤΙΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 90%, Syrah 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ροζέ από τα πιο σκουρόχρωμα
που κυκλοφορούν

Με την πρώτη γουλιά
μεταφέρεσαι νοητά σ' έναν κήπο
με βύσσινα.



Ο Βυσσινόκηπος είναι ένα ροζέ που αναδεικνύει υπέροχα τα χαρακτηριστικά του αγιωργίτικου, κυρίως αυτά των κόκκινων φρούτων. Κατά την οινοποίηση του το οινοποιείο γεμίζει μεθυστικά αρώματα κερασιού και φράουλας.



Μάρεσει □

No 108



Bee 2023

Κτήμα Παλιβού

Επιτραπέζιος
Οίνος

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος Ημίγλυκος, Ημιαφρώδης



Σοφά γλυκό και με τόσο-όσο αφρό, το
BEE θα κάνει αίσθηση όπου κι αν μπει!



BEE σημαίνει μέλισσα, μια λέξη που παραπέμπει σε γλυκύτητα. Το ομώνυμο κρασί αναδεινεύει την παιχνιδιάρικη έκφραση του αγιωργίτικου και δημιουργεί από μια γλυκιά προσδοκία μέχρι μια έντονη ανάμνηση.

Peplo 2023

Κτήμα Σκούρα

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιαργύτικο 33,3%,
Syrah 33,3%,
Μαυροφίλερο 33,3%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Τρεις ποικιλίες, τρεις διαφορετικοί τρόποι οινοποίησης, ένα όνομα: «Πέπλο»: από την οινοποίηση μαυροφίλερου, οι φλούδες του οποίου προκειμένου να εμβαπτίζονται ελεγχόμενα στους αμφορείς βρίσκονται μέσα σε τουλπάνι (πέπλο).

Αγιαργύτικο που οινοποιείται σε βαρέλια ακακιάς!
Syrah που ωριμάζει στις οινολάσπες του σε ανοξείδωτη δεξαμενή...
Μαυροφίλερο που παραμένει με την φλούδα του σε κεραμικούς αμφορείς για 4 μήνες!



Μάρεσει □

No 110



KTIMA SPIROPOULOS

Αμπελοτόπι Λίμνα
2021

Κτήμα
Σπυρόπουλος

ΠΙΓΕ Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοσκεκχύλιση

Το Αμπελοτόπι Λίμνα, το premium ροζέ του Κτήματος Σπυρόπουλος, είναι βιολογικό.

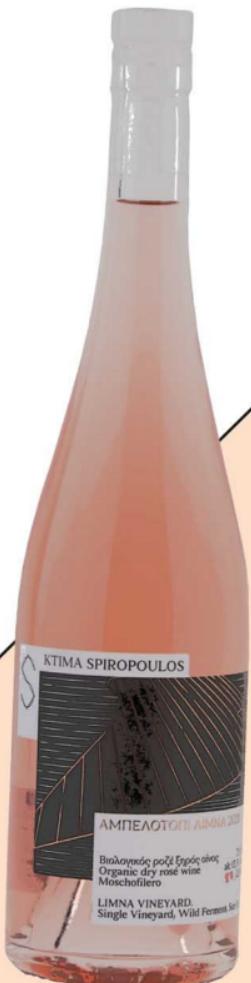
Ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές
και δρύινο βαρέλι έως 6οσlt

Μία ποικιλία: μοσχοφίλερο.

Ένα κρασί: ροζέ.

Λίγες φιάλες: 2.000

Ένα αμπελοτόπι: «Λίμνα», που δίνει και
το όνομά του στο κρασί.





KTIMA SPIROPOULOS

Μελιαστό 2022

Κτήμα
Σπυρόπουλος

ΤΙΓΕ Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 55%,
Αγιωργιτικό 45%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οι Μελιαστές ήταν Ιερείς, υπεύθυνοι
για την οργάνωση των
Διονυσιακών τελετών.

Ο αρχαίος ναός στην ετικέτα του ροζέ
οίνου Μελιαστός παραπέμπει στους Ιερείς
Μελιαστούς της αρχαιότητας.

Το ιερό (κρήνη) των Ιερέων Μελιαστών
βρίσκεται στο λόφο απέναντι από το
οινοποιείο Σπυρόπουλου στη Μαντινεία.

Η Κρήνη των Μελιαστών βρισκόταν σε
απόσταση Εφτά σταδίων από την πόλη της
Μαντινείας και είχε πάρει το όνομά της από
τους εν λόγω Ιερείς (Παυσ. 8,6,5).





Laludi Rosé 2023

Monemvasia Winery
Tsimbidi

ΠΙΓΕ
Πελοπόννησος

Φιλέρι 67%, Αγιωργίτικο 33%

≡
Μέθοδος οινοποίησης: Αφαίμαξη



Νέο κρασί που συμπληρώνει με το χρώμα τη σειρά του λευκού και του κόκκινου κρασιού Λαλούδι.

Η λέξη λαλούδι έχει δύο σημασίες:
1. (την προφανή) λουλούδι και 2. βράχος, λίθος, πέτρα. Ό,τι πρέπει, δηλαδή, για ένα ροζέ κρασί που μυρίζει λουλούδια και, από την άλλη μεριά, προέρχεται από την περιοχή της Μονεμβασιάς, γνωστής για τα μοναδικά κρασιά της. Ανάμεσα σε άλλα, αποτελούσε λιμάνι από όπου στο Μεσαίωνα έφευγαν κρασιά προς διάφορες κατευθύνσεις της Ευρώπης.



Ανθοσμίας
2023

Monemvasia Winery
Tsimbidi

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αχιωργίτικο 30%, Μοσχοφίλερο 70%



Οίνος Ημίγλυκος

Μέθοδος οινοποίησης:

Προζυμωτική εκχύλιση για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία ξεχωριστά για τις δύο ποικιλίες και συνοινοποίησή τους στη συνέχεια με ζύμωση σε θερμοκρασίες έως 18°C.

Από τις λέξεις άνθος και οσμή, δηλώνει αυτόν με την ευαδιά λουλουδιών.

Εδώ αφορά τον οίνο Τσιμπίδη από την περιοχή της Μονεμβασιάς, ένα απολαυστικό ροζέ κρασί που συμπυκνώνει τα έντονα αρώματα φρέσκων λουλουδιών με αυτά των φρούτων.





Πάνθηρ
2023

Monemvasia Winery
Tsimbidi

Αγιαργύτικο 33%
Μαυρούδι 33%,
Λημνιώνα 33%

Ποικιλιακός
Οίνος

Μέθοδος οινοποίησης:

Λευκή οινοποίηση (Αγιαργύτικο και
Μαυρούδι, Κρυοεκχύλιση (Λημνιώνα)

Batonnage στις λεπτές
οινολάσπες κατά την βμηνή
ωρίμαση του κρασιού.

Αξιαγάπητος, λεπτοκαμωμένος,
παιχνιδιάρικος και ευλύγιστος, με
έντονο ροζ χρώμα, ευγενικό προφίλ και
αριστοκρατικότητα, προκαλεί αίσθηση
και μόνο απαρατήρητος δεν περνά
όπου βρεθεί! Θα μπορούσε να αποτελεί
περιγραφή για το ροζέ αυτό οίνο της
Οινοποιητικής Μονεμβασιάς, όσο και για
το διάσημο καρτούν Ροζ Πάνθηρας.



Οστόσο, δεν πήρε από εκεί το όνομά
του, αλλά —όπως και να το κάνουμε—
μας τον θύμισε! Εδώ ο πάνθηρας
είναι μαύρος και έτσι το κρασί μάς
θυμίζει την απαράμιλλη φινέτσα του
αιλουροειδούς.



ZACHARIAS
wines

Lexis Gris Μοσχοφίλερο
Sur Lie 2022

Οινοποιείο Ζαχαριά

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, ωρίμαση
με τις οινολάσπες στη
δεξαμενή για 9 μήνες

Sur Lie για έξτρα γεύση,
Sur Lie για κρεμώδη υφή,
Sur Lie για λιπαρότητα



To Lexis Gris Μοσχοφίλερο Sur Lie πήρε το όνομά του από το χρώμα του φλοιού του μοσχοφίλερου, που είναι ερυθρωπή ποικιλία. Τα στέμφυλά της έρχονται σε επαφή με το χυμό για 14 ώρες και δίνουν το σοιμόν χρώμα στο κρασί. Το Lexis Gris Μοσχοφίλερο Sur Lie ωριμάζει σε δεξαμενές για 9 μήνες με τις φίνες οινολάσπες του.



Μάρεσει □

No 116



ZACHARIAS

wines



Αγιαργύτικο 50%
Syrah 50%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση και κλασική ροζέ οινοποίηση.



Εμπνευσμένο από τα υπέροχα χρώματα των αμπελώνων της Νεμέας όπως φωτίζονται από το φως του σούρουπου, το Αμπέλου Φως, στη ροζέ εκδοχή του, με έντονο τριανταφυλλί χρώμα, αντανακλά τα φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα των δύο ποικιλιών που το συνθέτουν ισόποσα: το αγιαργύτικο και το Syrah.



www.zacharias.com.gr



ZACHARIAS

wines

Ροζέ Αγιωργίτικο
Ζαχαριά 2023

Οινοποιείο Ζαχαριά

ΠΙΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Ροζέ φαγητού!

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοσκεχύλιση και κλασική
ροζέ οινοποίηση.

Το Ροζέ Αγιωργίτικο Ζαχαριά είναι το αγαπημένο μας ροζέ, λένε από το Κτήμα Ζαχαριά. Από 100% αγιωργίτικο, ανήκει στην οικογένεια των μονοποικιλιακών οίνων Ζαχαριά και πρόσφατα ανανέωσε την εικόνα του.





Μάρεσει



No 118

NOVUS

Leonidas Nassiafas

Acquarella 2023

Οινοποιείο Novus

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 70%,
Ασύρτικο 15%,
Syrah 15%

Μέθοδος οινοποίησης: /
Κρυοεκχύλιση & Συνοινοποίηση
ερυθρών και λευκών ποικιλιών

Το κρασί αποτελείται από 85-90% νερό. στα υπόλοιπα είναι το «ζουμί»!

Από σταφύλια σε αμπελώνες μεγάλου υψομέτρου σε Ματινέα και Αιγιάλεια.



Από τρεις ποικιλίες αμπέλου διαφορετικών χρωμάτων, μία λευκή (το στιβαρό ασύρτικο), μια ερυθρωπή που επικρατεί (το έντονο μοσχοφίλερο) και μια ερυθρή (το κοσμοπολίτικο Syrah), το κρασί αυτό, εκτός από αρώματα και γεύσεις, παντρεύει χρώματα. Όπως, π.χ., γίνεται συνδυάζοντάς τα σε ένα υδατογράφημα (acquarella). Τι καλύτερο, λοιπόν, από το να ονομαστεί έτσι;



www.novuswinery.gr



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ
IEROPoulos FAMILY WINERY

Rosé-Saint-Georges 2023

Οινοποιείο Οικογένειας
Ιερόπουλου

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Αμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών 

Το αγιωργίτικο (Saint-George) αυτού του ροζέ προέρχεται από ορεινά αμπέλια στις πλαγιές Κορινθίας.

Κρασί με αρωματική λεπτότητα, εστιάζει σε κεράσια και πετροκέρασα, ενώ το στόμα του χαρακτηρίζεται από ψηλή οξύτητα. Τόσο η εν λόγω λεπτότητα, όσο και η ψηλή οξύτητά του εκφράζονται διαπεραστικά και κάνουν το κρασί αυτό εξόχως αναζωογονητικό.

στροφιλιά

ESTATE WINERY SINCE 1980

Terra Στροφιλιά
Οδίτης 2023

Στροφιλιά

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Ροζέ - ψόρος τιμής στον άνθρωπο -
ταξιδιώτη, οδοιπόρο, περιπατητή

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ο Γιάννης Μαλτέζος, συνδημιουργός της Στροφιλιάς, αγαπάει τα ταξίδια και την ορειβασία. Έτσι η σειρά TERRA είναι εμπνευσμένη από τις διαδρομές του σε όλο τον κόσμο, ο δε Οδίτης είναι ένα μέρος του ταξιδιού αυτού που δεν τελειώνει ποτέ. Άλλωστε, ο κόσμος είναι ανεξάντλητος και μας περιμένει να τον ανακαλύψουμε, γιατί όχι παρέα με ένα όμορφο ροζέ.





Μάρεσει □



NESTOR
ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

No 121

Φιλέρι Ροζέ Νέστωρ 2022

Οινοποιείο Νέστωρ

ΠΓΕ Τριψυλία

Φιλέρι 100%

Μέθοδος οινοποίησης:

Κρυοεκχύληση 12h στους 10 °C. Ζύμωση στους 16 °C - 17 °C. Πλαραμονή σε οινολάσπες για 2 εβδομάδες.

Η ποικιλία φιλέρι Μεσσηνίας είναι, ίσως, η μοναδική γηγενής ποικιλία της εν λόγω περιοχής, που εδώ δίνει ένα απολαυστικό ροζέ κρασί.

Το οινοποιείο Νέστωρ αντιμετωπίζει το φιλέρι Μεσσηνίας ως το πιο σημαντικό case study του. Δημιουργεί, έτσι, μία σειρά μονοποικιλιακών κρασιών για διαφορετικές εκφράσεις του! Εδώ είναι η ροζέ εκδοχή του! Τυπικό για την ποικιλία του, το ροζέ αυτό έχει φίνο και πολυδιάστατο άρωμα και στόμα πλούσιο και στρογγυλό, με διακριτικές νότες βοτάνων και ζωηρή οξύτητα. Έχει δε καλή αντοχή για βελτιούμενη εξέλιξη στο χρόνο.



Break the Glass 2023

Κτήμα Λαφαζάνη

Ποικιλιακός
Οίνος

Grenache Rouge 50%,
Syrah 50%



Μέθοδος οινοποίησης:

Συνοινοποίηση, 3-4 ώρες skin contact

Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 15° C - 17° C.

«BREAK THE GLASS», όπως λέμε
«BREAK THE RULES»!

Απολαύστε το όλες τις ώρες, με παρέα
ή χωρίς, με φαγητό ή χωρίς, αλλά
σίγουρα χωρίς κανόνες!

Με αισθητική στένσιλ, σχεδόν συνθηματική,
η ετικέτα του ροζέ αυτού κρασιού είναι
φρέσκια, επιβάλεται και περνάει μηνύματα
και μάλιστα οινοκεντρικά: «NO RULES, JUST
THE JOY OF WINE», δηλαδή «δεν υπάρχουν
κανόνες, μόνο η χαρά του κρασιού» και
καταλήγει: «Seize the moment!», «Άδράξτε
τη στιγμή!»



Μάρεσει □



No 123

High altitude vineyards

Roze Grapes 2023

Ktima Pirgaki

Ποικιλιακός
Οίνος

Οίνος Ημίγλυκος!

Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ιδανικό για απεριτίφ, αλλά τολμά να
μπει πλάι και σε διάφορα φαγητά,
αρκεί να το τολμήσετε!

Όταν οι οινοποιοί τολμούν να πειραματιστούν σοβαρά με τη γλυκύτητα μπορεί να κάνουν θαύματα! Έτσι και ο Κωνσταντίνος Πυργάκης τόλμησε να φτιάξει ένα ημιγλυκό ροζέ και το αποτέλεσμα αρέσει. Γιατί άμα το κρασί έχει οξύτητα δεν φοβάται τη γλυκύτητα. Έτσι συμβαίνει και εδώ, στο αρωματικό στόμα, όπου όπως και στη μύτη τα αρώματα κερασιού και φράουλας είναι το κεντρικό θέμα σε ένα λουλουδένιο κάδρο.



Syrah Rosé Ψαρούλη 2023

Οινοποιία Ψαρούλη

Ποικιλιακός
Οίνος

Syrah 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

“Χρώμα πορφυρό, άρωμα δυνατό, φρούτων και μπαχαρικών και στόμα με καλή δομή και περιεκτικότητα σε τανίνες”

Ένα μεστό και δυνατό ροζέ κρασί



Αμπελώνες με χαμηλή στρεμματική απόδοση δίνουν σταφύλι από Syrah για αυτό το ροζέ κρασί, που υπερήφανα αναφέρει την εν λόγω ποικιλία στο όνομά του, πλάι σε αυτό του οινοποιού. Το κρασί παράγεται με 12-14 ώρες εκχύλιση, η οποία είναι υπεύθυνη όχι μόνο για το χρώμα του, αλλά και για πολλά από τα αρωματικά και γευστικά στοιχεία του.





βαθέλοενος 2023

ΕΟΣ Σάμου

Επιτραπέζιος Οίνος,
Ημίξηρος

Αυγουστιάτης 60%, Φωκιανό 30%,
Μοσχάτο Άσπρο 10%

Μέθιδος οινοποίησης: Συνοινοποίηση
ερυθρών και λευκών ποικιλιών

Το συνθετικό «Βαβέλ» στο όνομα αυτού του ροζέ παραπέμπει, σαφώς, στον Πύργο της Βαβέλ και το γνωστό αφήγημά του όσον αφορά την ασυνεννοησία ανάμεσα στον πολύγλωσσο κόσμο.

Η παγκόσμια, όμως, γλώσσα τού κρασιού που ενώνει τον κόσμο, όποια γλώσσα κι αν μιλάει, είναι το μήνυμα του ροζέ αυτού κρασιού. Αποτυπώνεται, μάλιστα, γλαφυρά και στον «ανθρώπινο» πύργο της ετικέτας του.

Ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα συνδυασμού γηγενών ποικιλιών του ασμιώτικου αμπελώνα, το ροζέ αυτό έχει σύνθετη και γοητευτική μύτη, όπου πρωταγωνιστούν ευωδίες αγριοκέρασων και λεμονανθών. Το πλούσιο στόμα του είναι και άκρως δροσιστικό, καθώς σε αυτό επικρατούν νότες πρώιμων καλοκαιρινών φρούτων και πράσινου λεμονιού.



Λημνία Γη
Ροζέ 2023

Κτήμα
Χατζηγεωργίου

Ποικιλιακός Οίνος

Λημνιό 75%, Μοσχάτο
Αλεξανδρείας 25%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Η ποικιλία Λημνιό δίνει το χρώμα σε αυτό το ροζέ κρασί. Στη Λήμνο τη λένε και Καλαμπάκι.

Μοσχοβολιά υψηλής έντασης ακολουθεί το άνοιγμα κάθε φιάλης αυτού του κρασιού.

Με το πάντρεμα των δυο τοπικών ποικιλιών, του ρωμαλέου λημνιού και του αριστοκρατικού μοσχάτου Αλεξανδρείας, γεννιέται το ξεχωριστό αυτό νεανικό κρασί. Η έμπνευση για το όνομα του Λημνία Γη Ροζέ προέκυψε από το τριανταφυλλένιο του χρώμα, που παραπέμπει στην ανθισμένη ανοιξιάτικη γη της Λήμνου.

Polina 2023

Κτήμα
Χατζηγεωργίου

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Λημνιό 40%, Μοσχάτο
Άλεξανδρείας 60%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος Ημίγλυκος

«Το κρασί δεν διαφέρει πολύ από τους ανθρώπους». Αυτό πιστεύουν στη Λημνία Γη και έδωσαν το εύχο όνομα Polina σε αυτό το ροζέ τους.

Polina είναι το όνομα της κόρης του Πέτρου Χατζηγεωργίου, οινοποιού και δημιουργού της Λημνίας Γης.

Πίνεται παντού· πάντα με την ίδια ευχαρίστηση!

Το Polina είναι ένα ημίγλυκο ροζέ από μοσχάτο Άλεξανδρείας και λημνιό, που συνδυάζει απόλυτα το θηλυκό στοιχείο με το δυναμισμό, όπως ακριβώς και η Polina από την οποία πήρε το όνομά του.



Damerale 2023

Κτήμα Μωραΐτη

ΠΓΕ
Κυκλαδες

Αηδάνι Μαύρο 50%,
Μαυράθηρο 40%,
Μονεμβασιά 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Είναι Vegan!
Είναι βιολογικό!

Κρασί που παράγεται από σταφύλι ενός μόνο αμπελιού (single vineyard), που είναι φυτεμένο και με τις τρεις ποικιλίες παραγωγής του. Η έκταση φύτευσής τους διαμορφώνει και το ποσοστό τους στο κρασί.

Το αμπέλι αυτό βρίσκεται στην περιοχή που παλιά οι ντόπιοι αποκαλούσαν Νταμεράλε και έδωσε το όνομά του στο κρασί, ίσως από το ιταλικό «d'ammiraglio», δηλαδή «του Ναυάρχου» και μάλλον λόγω του στόλου που οι Ενετοί διατηρούσαν στον κόλπο της Νάουσας Πάρου. Εξ αιτίας του λευκού χρώματος του εδάφους της, η περιοχή λέγεται σήμερα Άσπρο Βουνί.



Rosé d'Aidaní
2023

ΠΓΕ Κυκλαδες

Κτήμα
Μωραΐτη

Αηδάνι Μαύρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Αξιοποιεί σε ροζέ μια σπάνια
ποικιλία αμπέλου!

Είναι Vegan και βιολογικό!

Ροζέ 100% από την ποικιλία μαύρο
αηδάνι δεν παράγεται άλλο. Αυτό
είναι το μοναδικό! Το αμπελοτόπι
που καλλιεργείται το σταφύλι
παραγωγής του λέγεται Αμπελάς;
Τυχαίο;



KR Ροζέ 2023

Κτήμα Ρούσσος

ΠΓΕ
Κυκλαδες

Μαλαγουζιά 30%, Μαύρο Αηδάνι 40%,
Μονεμβασιά 30%

Μέθοδος οινοποίησης: Κρυοεκχύλιση



Μόνο από μαύρο αηδάνι παλαιότερα, το KR Rosé, παράγεται πια και από μαλαγουζιά και μονεμβασιά και αποκτά, έτσι, περισσότερη πολυπλοκότητα και όγκο.

To KR Rosé (KR από τα αρχικά του Ktima Roussos) παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος. Ο συνδυασμός μαλαγουζιάς και μαύρου αηδανιού δίνει ένα έντονα αρωματικό αποτέλεσμα, στο οποίο συνδυάζονται άνθη και φρέσκο κόκκινο φρούτο. Η προσθήκη μονεμβασιάς δίνει σώμα, ολοκληρώνοντας το προφίλ του κρασιού.



Μάρεσει □



No 131

A N H Y D R O U S

Grace 2023

Οινοποιείο Άνυδρους

ΠΓΕ Κυκλαδες

Ροζέ για καλοκαίρι, εκεί που
μάλλον θα πίναμε κόκκινο...

Η χάρις φροντίζει
για ένα χαρισματικό ροζέ

Μανδηλαριά 85%,
Αηδάνι 15%

Μέθοδος οινοποίησης: άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών, συνοινοποίηση
ερυθρών ή και λευκών ποικιλιών

Βλέποντας Σαντορίνη δεν είναι
δύσκολο να καταλάβεις πως το
«Άνυδρους» παραπέμπει στον
υδροφόρο ορίζοντα του μοναδικού
αυτού νησιού, που δεν είναι και
από τους πιο... γεμάτους. Η άνυδρη
παράμετρος εντείνεται δε από
τους παροιμιώδεις αφυγραντικούς
ανέμους του.

Έτσι, τα αμπέλια αναζητούν με
αγωνία το ζωογόνο νερό και
μάλιστα σε «καυτό» περιβάλλον
ηφαιστειογόνων στοιχείων. Πώς
να μην χρειάζεται «χάρις» (grace),
ακόμα και «θεία»;



ουσύρα

Ουσύρα Ροζέ
2023

Οινοποιείο Ουσύρα

↙
Βιολογικό κρασί!

Φωκιανό 100%

ΠΓΕ Κυκλαδες

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ο επικεφαλής παραγωγής του Οινοποιείου Ουσύρα, Edward Maitland-Makgill-Crichton και η σύζυγος του γνωρίστηκαν και παντρεύτηκαν στη Σύρα. Το νησί σημαίνει για αυτούς ευτυχία, δηλαδή «Ουσύρα».

Αξιοποίηση της Αιγαιοπελαγίτικης
Ποικιλίας Φωκιανό! ❤

Το όνομα «Σύρα» (Σύρος) προέρχεται από τους πρώτους κατοίκους του νησιού, τους Φοίνικες. Σήμερα υπάρχουν δύο εκδοχές για την ονομασία αυτή. Σύμφωνα με την πρώτη, το όνομα προέρχεται από το «Ουσύρα», που σημαίνει ευτυχής. Σύμφωνα με τη δεύτερη, προέρχεται από το «Συρ», που σημαίνει βράχος.



Rosette 2023

ΠΙΓΕ Κυκλαδίς

Μανδηλαριά 100%

Οινοποιείο
Χατζηδάκη

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Εκτός από χρώμα ροζ τριαντάφυλλου, ανάμεσα σε άλλα αρώματα, έχει και αυτά πολλών λουλουδιών.

Όταν η συχνά δύστροπη, στυφή, ίσως, και στεγνή μανδηλαριά γίνεται “αρνάκι” παίρνοντας ροζ χρώμα.

Το όνομα «Rosette» είναι εμπνευσμένο από τη ροζέτα, δηλαδή το έμβλημα σε σχήμα ρόδου που συναντάται σε παράσημα, ως διακοσμητικό.

Αναζητώντας όνομα για το ροζέ κρασί της, η οικογένεια Χατζηδάκη εμπνεύσθηκε από το χαρακτηριστικό τριανταφυλλί χρώμα του και κατέληξε στο «Rosette», καθώς παραπέμπει σε αυτό των ροζ τριαντάφυλλων.





Venerata Rosa 2023

Ιδαία Οινοποιητική

ΠΓΕ Κρήτη

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφραίμαξη

Μοσχάτο Σπίνας 75%,
Λιάτικο 25%



Το μοσχάτο Σπίνας, αν και μικρόρωγος κλώνος του μοσχάτου από την ομώνυμη κοινότητα στην επαρχία Σελίνου Χανίων, συναντάται περισσότερο σε ξηρές παρά σε γλυκές οινοποίησεις, παρότι μοσχάτο.

Το όνομα του κρασιού προκύπτει από την περιοχή στην οποία παράγεται και εμφιάλωνται, δηλαδή το Βενεράτο Ηρακλείου Κρήτης. Αν και τυπικότατα κρητικός, ο συνδυασμός πτοικιλών αυτού του ροζέ είναι μάλλον ασυνήθιστος, καθώς δεν συναντάται συχνά.



Moinoterra Rosé
2023

ΠΓΕ Κρήτη

Οινοποιείο Moinoterra

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση, Αφαίμαξη

Μαντιλάρι 40%, Κοτσιφάλι
30%, Μοσχατό Σπίνας 30%

Ο τρόπος της Moinoterra να
εκφράζει την παράδοση στο
σήμερα είναι μοναδικός.

Κομψότητα στην αρωματική έκφραση σε μύτη και στόμα,
όπου η φρεσκάδα συναγωνίζεται την ενέργεια, με ισορροπία
σε όλα τα επίπεδα, διέπουν το Moinoterra Rosé.
“Η Moinoterra πιάνει το νήμα από εκεί που κάποια στιγμή
κόπηκε, συνεχίζοντας μια παράδοση που ξεπερνά τα 4.500
χρόνια σε αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση.”



Καερέτι 2023

Οινοποιείο
Αλεξάκη

Ποικιλιακός Όίνος,
Ημίζηρος

Λιάτικο 60%,
Gewürztraminer 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοσκχύλιση

Τι σημαίνει «Καερέτι»;

Όταν οι Κρητικοί χρησιμοποιούν τη λέξη «Καερέτι» αναφέρονται στην, όχι απαραίτητα μεγάλη αλλά σίγουρα αυθόρμητη, βοήθεια αλληλεγγύης και ανθρωπιάς. Όπως, δηλαδή, τη δίναμε χωρίς να το πολυσκεφτούμε — για όσους το θυμούνται... —, τότε, τον παλιό καλό καιρό, που λένε!

Κάντε σήμερα ένα καερέτι
και η ζωή σας θα αλλάξει!



Syrah Αλεξάκη 2023

Οινοποιείο Αλεξάκη

Ποικιλιακός
Οίνος

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Γαστρονομικό κρασί
Ροζέ με πολύπλοκα αρώματα

Η μύτη αυτού του ροζέ είναι γεμάτη με αρώματα φρέσκιας φράουλας και κερασιού, που δένουν αρμονικά με αυτά των φύλλων ντομάτας και του λευκού πιπεριού. Έρχεται ως αποτέλεσμα της μεθόδου οινοποίησης (saignée), που εκτός από την εκρηκτική αυτή μύτη ευθύνεται και για το μεταξένιο στόμα του ροζέ Syrah Αλεξάκη, το οποίο υποστηρίζεται υποδειγματικά από υπέροχη οξύτητα. Αυτή είναι που συνοδεύει το κρασί εντατικά μέχρι το πιπεράτο και μακρύ τελείωμα.





TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

The Ultimate Provence 2022

Château de Berne

Cinsault 30%, Grenache noir 30%,
Syrah 30%, Rolle 10%

AOC Côtes de Provence

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Το όνομα του, The Ultimate Provence, δηλώνει πως είναι ΤΟ απόλυτο κρασί Προβηγκίας. Πράγματι, θεωρείται η επιτομή ενός αποφασιστικά σύγχρονου ροζέ από την περιοχή αυτή της Γαλλίας.

Η οινοποίηση των σταφυλιών δίνει το ντελικάτο, ζωηρό, αν και απαλό, χρώμα αυτού του ροζέ, που εναλλάσσει τις χάλκινες με τις ασημένιες ανταύγειες.

Αρωματική συμφωνία σε μύτη και στόμα: φρούτα (σιμέουρο Προβηγκίας, σαγκουΐνι, πίτα με μούρα), λουλουδένιες πινελιές (φρέσκια βιολέτα, γεράνι) και πικάντικες νότες, οι τελευταίες κυρίως από τις ποικιλίες Syrah και Rolle (Vermentino). Καρπός τεχνογνωσίας και επιλογής των καλύτερων χυμών του πιεστηρίου, ακολουθούμενων από σταθεροποίηση της οινολάσπης για εμπλουτισμό των αρωμάτων μύτης και στόματος.





TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

The Beach by
Whispering Angel 2023

Château d'Esclans

AOC Coteaux
d'Aix-en-Provence

Grenache, Cinsault, Syrah

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Η πολύχρωμη και παιχνιδιάρικη στικέτα του έχει χαρακτηριστεί «σχεδόν τόσο υπεροχη άσο και το ίδιο το ροζέ».



Εκφραστικό, με έντονη αρωματική φρεσκάδα, έχει στόμα με διακριτικά φρουτώδεις νότες.

To The Beach (by Whispering Angel) θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως το κρασί που ορίζει την έναρξη του καλοκαιρινού ταξιδιού των ροζέ. Ο συνδυασμός των ποικιλιών καθιστά το αυθεντικό αυτό ροζέ Προβηγκίας να μοιάζει ως η παιχνιδιάρικη, μοντέρνα και ενεργητική εκδοχή του διάσημου Whispering Angel.



TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

Whispering Angel 2023

Château d'Esclans

Cinsault, Grenache, Rolle

AOC Côtes de Provence

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Το Whispering Angel είναι ροζέ παγκόσμιας κλάσης, που γεννήθηκε για να προσφέρει απόλαυση και ευχαρίστηση.

Κρασί αναφοράς για τα ροζέ Προβηγκίας (και για τα «τύπου») και φάρος της τάσης των κρασιών αυτών παγκοσμίως!

Έχει απαλό χρώμα, τόσο ευχάριστο, που τραβάει το βλέμμα!

Απολαυστικό με πλήθος πιάτων, πίνεται από το μεσημέρι έως τις πρώτες πρωινές ώρες...

Δημιουργήθηκε από τον Sacha Lichine, μετά την απόκτηση του Château d'Esclans το 2006. Στόχος αυτού του οραματιστή ήταν να δημιουργήσει τα μεγαλύτερα ροζέ στον κόσμο. Μάλλον το κατάφερε, πυροδοτώντας την παγκόσμια «ροζέ αναγέννηση». Εισήγαγε δε νέες και καινοτόμες τεχνικές οινοποίησης στην Προβηγκία, οι οποίες πραγματικά ανέτρεψαν το στυλ των ροζέ κρασιών που παράγονται εκεί.



Maison Castel
Bordeaux Rosé 2023

Maison Castel

Bordeaux AOC

Cabernet Sauvignon 50%,
Cabernet Franc 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών



Eίναι Vegan!

Ως Μπορντό παράγεται, από τα δύο Cab (Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc), για μπόλικο φρούτο!

Γαλλική η στόφα του, αλλά όχι από τη τη νοτιοανατολική πλευρά της νότιας Γαλλίας, η οποία βράζει, πραγματικά, σε ροζέ ρυθμούς. Προέρχεται από τη Μέκκα των κρασιών, το Μπορντό. Ωστόσο, ιδιαίτερα απαλό είναι το χρώμα του, φινετσάτη η μύτη, γεμάτη με κόκκινα φρούτα και συμπυκνωμένα αρωματικό είναι το στόμα του, κυρίως φρουτώδες.



Maison Castel Côtes de Provence 2023

Maison Castel

Côtes de Provence AOC

Μέθοδος οινοποίησης:

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Syrah 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%

Είναι Vegan!



Στην παλιά καλή φιάλη Προβηγκίας,
με τις όμορφες καμπύλες

Με αρώματα εσπεριδοειδών και κόκκινων
φρούτων και ελκυστική γεύση όλο φρεσκάδα

Με το κρασί αυτό η Maison Castel καταδεικνύει το πάθος της για την παράδοση, αλλά μέσα από ό,τι πιο σύγχρονο υπάρχει στη ροζέ οινοποίηση. Εκμεταλλεύεται δε δεόντως το καταπληττικό τερουάρ της Προβηγκίας, ιδανικό για ροζέ κρασιά, με το μπόλικο ήλιο, τον περίφημο άνεμο Mistral και βέβαια, την πολυπλοκότητα εδάφους και υπεδάφους, ώστε να αξιοποιήσει σταφύλι ιδανικό για τυπικό ροζέ αναφοράς.



ΔΗΜΗΤΕΡ Α.Ε.
ΟΙΝΕΜΠΟΡΙΟ

Aix Rosé 2023

Maison St. Aix

Coteaux d'-en-
Provence

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Grenache Rouge 33,3%,
Syrah 33,3%
Cinsault 33,3%

Ένα αυθεντικό ροζέ
Προβηγκίας

Από απεριτίφ μέχρι συνοδός
εξεζητημένων γεύσεων

Λαμπτερό ροζ-σομόν στην όψη, διαθέτει απαλές αποχρώσεις φλούδας κρεμμυδιού. Ήπιο και φινετσάτο στη μύτη, μυρίζει άνθη, φρέσκα εσπεριδοειδή και ροδάκινο, σε φόντο κόκκινων φρούτων. Φρέσκο στο στόμα, έχει νότες άγριας φράουλας και βατόμουρου και αναζωογονητική οξύτητα, χαρακτηριστικό της εσοδείας 2023, που συνδυάζεται με την ορυκτότητα του τερουάρ του κτήματος, προσφέροντας πολυπλοκότητα και έντονη, μακρά επίγευση.



Brilla! 2023

Botter

Glera 85%,
Pinot Nero 15%

Prosecco DOC

Οίνος αφρώδης



Μέθοδος οινοποίησης:
Κλειστή δεξαμενή

Είτε, όντως, οι άντρες προτιμούν τις ζανθές
είτε όχι, προτιμούν, πια, και τα ροζέ κρασιά,
όπως και οι γυναίκες, όπως ήλιοι!

Brilla, όπως μπριγιάν!

Diamonds are a girl's best friend
τραγουδούσε η Μέριλιν Μονρό
στην κλασική ταινία «Οι άντρες
προτιμούν τις ζανθές» και όπως εκτιμά
η βενετσιάνικη οινοποιία Botter, με
ιστορία μεγαλύτερη του ενός αιώνα,
τα διαμάντια παραμένουν διακαώς και
αενάως ποθητά.

Μάλιστα, στην εποχή μας, η οποία
έρει καλά πώς να διαγράφει
στερεότυπα, είναι ποθητά από άντρες
και γυναίκες! Γιατί αυτό που ενώνει πια
τους ανθρώπους είναι η επιθυμία να
καλοπερνούν, να ζουν όμορφα, να...
δραπετεύουν! Σύντροφός τους αυτό
το απαστράπτον αφρώδες, το Brilla!



Lidia e Amato Cerasuolo
d'Abruzzo DOC 2022

Lidia e Amato

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

Montepulciano 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Το «Cerasuolo» παραπέμπει στο βαθύ χρώμα κερασιού, αυτό που αποκτά το κρασί από έστω και πολύ σύντομη επαφή με τα στέμφυλα της ποικιλίας Montepulciano.

Το 2003, η Lidia Tavoletti από το χωριό San Biagio, μαζί με το σύζυγό της Amato, αποφάσισε να συνεχίσει την οικογενειακή παράδοση 40 ετών, οπότε ξεκίνησαν βιοτεχνική οινοπαραγωγή με σφραγίδα τα ονόματά τους και το όνειρο οι ρίζες της ιστορίας τους να μπουν και σε βάθος μελλοντικού χρόνου. Σήμερα, ο Γιάννης Κυριαζής και η οικογένεια Di Florio κάνουν ένα νέο βήμα: παίρνουν τη σκυτάλη από τη Λυδία διατηρώντας, όμως, το όνομα, για την ανάδειξη της κληρονομιάς που άφησε.

Mateus Rosé

Sogrape
Vinhos

Οίνος Πορτογαλίας, Non Vintage

Baga, Shiraz, Tinta Roriz κ.ά.

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Οίνος, Ημίγλυκος, Ημιαφρώδης

Εξάγεται σε περισσότερες ❤
από 100 χώρες!

“Πρώτη χώρα προτίμησης
του Mateus Rosé η Μεγάλη
Βρετανία”

Κάθε 3 δευτερόλεπτα πουλιόνταν
στον κόσμο 2 φιάλες Mateus Rosé το
2021!!! (theportugalnews.com)

Δίμηνη ωρίμαση στις λεπτές
οινολάσπες

Ήταν το 1942, όταν ο Fernando Van Zeller Guedes πραγματοποίησε μια μοναδική ιδέα: ένα ροζέ κρασί με δυνατή ταυτότητα και ιδιαίτερη γεύση, εμφιαλωμένο σε ένα καινοτόμο και πρωτότυπο μπουκάλι, με σχήμα που θύμιζε στρατιωτικό παγούρι του Α' Παγκόσμιου Πόλεμου. Η ετικέτα του, αν και κομψή, ξένισε την Πορτογαλία τής εποχής εκείνης ως εκκεντρική. Το εμβληματικό αυτό μπουκάλι περιείχε ένα απολύτως διαφορετικό σε ύφος ροζέ κρασί: αναζωογονητικά ανάλαφρο, ελαφρώς γλυκό και ευγενικά αφρώδες.



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΝΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ



A	No
Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου	51 Μοσχάτο Τυρνάβου Rosé
Akriotou Microwinery	72 Ορειβάτης Ροζέ
Αμπελώνες Κ. Αντωνόπουλου	84 Άδολη Γης Ορεινή Ροζέ
Αμπελώνες Κοντοζήσον	44 Agrafo Limniona Rosé Ancestral
Αμπελώνες Μάρκου	77 Euphoria
	78 Pixie
Amyntas Winery	3 Amyntaion Rosé Sec
	4 Amyntaion Rosé Demi Sec
	5 Nymphaea
	6 1959 Ροζέ
B	
Βατίστας Ιωάννης	94 Ίριον
Botter	144 Brilla!



C	
Château d'Esclans	139 The Beach by Whispering Angel
	140 Whispering Angel
Château de Berne	138 The Ultimate Provence
D	
Domaine Agrovision	38 20 Rosé
E	
ΕΟΣ Σάμου	125 βαθέλοενος
G	
Gaia Wines	96 4-6H
	97 14-18H
Gkirlemis Winery	67 Gkirlemis Limnio
	68 “P”
I	
I. M. Χιλανδαρίου	13 Hilandar Rosé
Ιδαία Οινοποιητική	134 Venerata Rosa



K	
Κτήμα Αβαντίς	53 Lenga Pink
	54 Αμυγδαλιές
Κτήμα Άλφα	7 Κτήμα Άλφα Ροζέ
Κτήμα Αποστολάκη	46 Κτήμα Αποστολάκη Ροζέ
Κτήμα Βιβλία Χώρα	34 Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ
	35 Βιβλινος Ροζέ Magnum
Κτήμα Βογιατζή	14 Τσαπουρνάκος Ροζέ
	15 Μιας πεταλούδας τίναγμα
Κτήμα Βουρβουκέλη	1 Άβδηρος Ροζέ
	2 Παμίδι Ροζέ Βουρβουκέλη
Κτήμα Γεροβασιλείου	24 Ξινόμαυρο Ροζέ Γεροβασιλείου
Κτήμα Δ. Μίγας	52 Η Πέτρα του Σκανδάλου
Κτήμα Δρυόπη	100 Δρυόπη Ροζέ
Κτήμα Θεοδωρακάκου	95 Rosé KA



Κτήμα Θεόπετρα	47 Ροζέ Ξινόμαυρο Θεόπετρα
	48 Piroga Požé
	49
	Aprilis Rosé
	50
	BiancoNero Požé
Κτήμα Θεόφιλος	101
	Lifilo
Κτήμα Κίσσα	102
	Μικρός Δρόμος Ροζέ
	8
	L' Esprit du Lac
Κτήμα Κυρ-Γιάννη	9
	Ακακίες
	10
	Αγκαθωτό
	11
	Μπλε Τρακτέρ Ροζέ
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδην	16
	Αμέθυστος Ροζέ
	17
	Domaine Costa Lazaridi Rosé
Κτήμα Λαντίδην	103
	Έργο Ροζέ
	104
	Μικρή Κιβωτός Ροζέ
Κτήμα Λαφαζάνη	122
	Break the Glass



Κτήμα Μανωλεσάκη	18 Γέννημα Ψυχής Ροζέ
	19 Αναστασία
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο	85 Μέγα Σπήλαιο Ροζέ
Κτήμα Μερκούρη	88 Λαμπαδιάς
Κτήμα Μητραβέλα	105 Esthita
Κτήμα Μουσών	64 A-Muse Rosé
	65 9 Ροζέ
	66 Clio, the Rosé Muse
Κτήμα Μπουγιούρη	80 Ροζέ Μπουγιούρη
Κτήμα Μωραΐτη	128 Damerale
	129 Rosé d'Aidani
Κτήμα Ορφανού	86 Rosé Indigenous Yeast Ορφανού
Κτήμα Παλυβόύ	106 La vie en rose
	107 Βισσινόκηπος
	108 Bee



Κτήμα Παπαϊωάννου	89 Ροζέ Αγιωργίτικο Παπαϊωάννου
Κτήμα Παυλίδη	20 Thema Rosé
	21 Alma
Κτήμα Πετρήσσα	55 Cabernet Sauvignon Πετρήσσα
Κτήμα Πυργάκη	123 Roze Grapes
Κτήμα Ρούσσος	130 KP Ροζέ
Κτήμα Σαμπάνη	56 Μαιροκουντούρα Σαμπάνη
Κτήμα Σεμέλη	90 Ορεινός Ήλιος Ροζέ
	91 Seméli Delear
	92 Seméli LOW
Κτήμα Σκούρα	109 Peplo
Κτήμα Σπυρόπουλος	110 Αμπελοτόπι Λίμνα
	111 Μελιαστό
Κτήμα Συμεωνίδη	25 Κόκκινο Φιλί
Κτήμα Τέχνη Οίνου	22 Pink Bang
	23 Τέχνη Αλυπίας Ροζέ



Κτήμα Τσέλεπου	81 Gris De Nuit
	82 Αμαλία Ροζέ
Κτήμα Χατζηγεωργίου	126 Λημνία Γν Ροζέ
	127 Polina
Κτήμα Χατζημιχάλη	61 Alfega Ροζέ
	62 Ροζέ Πολυποικιλιακός Χατζημιχάλη
Kokotos Estate	79 Κλέφτρα Κίσσα
L	
Lidia e Amato	145 Lidia e Amato Cerasuolo d'Abruzzo
M	
Μαγκούτες	37 Μαγκούτες Ξινόμαυρο - Μοσχόμαυρο
Maison Castel	141 Maison Castel Bordeaux Rosé
	142 Maison Castel Côtes de Provence
Maison St. Aix	143 Aix Rosé
Μικρό Κτήμα Τίτου	36 Μικρό Κτήμα Τίτου Ροζέ



Monemvasia Winery Tsimbidi	112 Laludi Rosé 113 Ανθοσμίας 114 Πάνθηρ
N	
Nico Lazaridi	27 Château Nico Lazaridi Poζέ 28 Το Μαύρο Πρόβατο Poζέ ¹ 29 Evil Eye Rosé 30 Solitaire Rosé
O	
Οικογένεια Γεώργα	73 Mandilaris Savatiano Black Label 74 Piperato
Οινοποείο Νοεμά	12 Eruption Poζέ
Οινοποιείο Moinoterra	135 Moinoterra Rosé
Οινοποιείο Novus	118 Acquarella
Οινοποιείο Αλεξάκη	136 Καερέτι 137 Syrah Αλεξάκη



Οινοποιείο Άνυδρους	131 Grace
Οινοποιείο Βρυνιώτη	57 Methea Rosé
	58 Sparky...ing or Sparkling
	59 Ίαμα Ροζέ
Οινοποιείο Γ. Καραμήτρου	45 Snob
Οινοποιείο Δαμάσκιος	31 Αταραξία
Οινοποιείο Ζαχαριά	115 Lexis Gris Μοσχοφίλερο Sur Lie
	116 Αμπέλου Φως Ροζέ
	117 Ροζέ Αγιωργίτικο Ζαχαριά
Οινοποιείο Καραδήμου	63 Χείλια Σταφύλια
Οινοποιείο Κεχρής	32 Γένεσις Ροζέ
	33 Ρόζα
Οινοποιείο Μορόπουλου	83 Ροζέ Μορόπουλου
Οινοποιείο Νέστωρ	121 Φιλέρι Ροζέ Νέστωρ



Οινοποιείο Οικογένειας Ιερόπουλου	119 Rosé-Saint-Georges
Οινοποιείο Ουσύρα	132 Ουσύρα Ροζέ
Οινοποιείο Παπαγιαννάκος	75 Granatus
Οινοποιείο Σολωμού	42 Ρεγκάλο
	43 Μανιφέστο
Οινοποιείο Χατζηδάκη	133 Rosette
Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου	76 Agiorgitiko Rosé Fragou
Οινοποιία Διόνυσος	98 La Culture en Rosé
	99 Maskes
Οινοποιία Λύκος	60 Opium
Οινοποιία Παρπαρούση	87 Petite Fleur
Οινοποιία Ψαρούλη	124 Syrah Rosé Ψαρούλη
Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου	26 Varieté Rosé
Π	
Πύργος Μελά	69 Idylle d'Achinos
	70 Nautilus Drink Pink
	71 Silphium



S	
Sogrape Vinhos	146 Mateus Rosé
Στροφιλιά	120 Terra Στροφιλιά Οδίτης
T	
Tsouris Winery	93 Τοξότης
Z	
Zoinos Winery	39 Aurelia
	40 Σείριος
	41 Ορεινές Διαδρομές Ροζέ